

# VEGAN OVENSCHOTEL MET BLOEMKOOLEN VEGAN KAAS

## INGREDIËNTEN

1 pakje Garden Gourmet Vegan Sensational Gehakt

200 g Bloemkoolroosjes

1 Ui

1 teentje Knoflook

1 Prei

125 g (Vegan) Witte kaas

🍴 2 PORTIES

🕒 48 MIN

Probeer eens deze overheerlijke en simpele vegan ovenschotel met onze sensational gehakt, bloemkool en (vegan) kaas! Bij de bloggers @chickslovefood. Genieten!

## INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

### 1. Verwarm de oven

Verwarm de oven voor op 200 graden.

### 2. Bereid de ingrediënten

Kook de bloemkoolroosjes zo'n 5 minuten.

Snipper ondertussen de ui, pers het teentje knoflook en snijd de prei in ringen.

### 3. Bak het gehakt

Bak de knoflook en ui tot de ui glazig is. Voeg vervolgens het Garden Gourmet Vegan Sensational gehakt toe en laat een paar minuten meebakken.

### 4. Bouw de ovenschotel op

Vet een ovenschotel in met een beetje olie. Bouw nu de ovenschotel op; begin met de bloemkoolroosjes, vervolgens de prei, het gehaktmengsel en top af met de verkruimelde (vegan) witte kaas

### 5. Bak de ovenschotel

Bak de ovenschotel 20-25 minuten in de oven.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN  
GARDENGOURMET.NL**