

VEGAN OVENSCHOTEL MET BLOEMKOOLEN EN 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**