



Broccoli & kool in de oven met vegetarische balletjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

zout
2 stronkjes broccoliroosjes
1/2 spitskool (fijngesneden)
500 gram vegetarische balletjes
2 eetlepels boter
2 eetlepels bloem
1/2 l volle melk
peper en zout
nootmuskaat
125 gram gemalen kaas
100 gram hazelnoten (grof gesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Breng een grote pot water aan de kook met een eetlepel zout. Blancheer hierin de roosjes broccoli en de spitskool gedurende 2 minuten. Laat vervolgens uitlekken.
- 2.** Bak de vegetarische balletjes kort aan, tot ze een krokante korst hebben. Zet apart.
- 3.** Maak nu een bechamelsaus: smelt de boter in een diepe pan en voeg de bloem toe. Roer goed en laat eventjes aanbakken. Voeg beetje bij beetje, onder voortdurend roeren, de net niet kokende melk toe. Roer goed en laat inkoken tot een ingedikte saus. Breng die op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
- 4.** Schik de broccoli, de spitskool en de balletjes in een ovenschaal. Overgiet met de bechamelsaus en bestrooi met de kaas en de hazelnoten. Zet ± 10 minuten onder de grill.