



## Ovenschotel met gnocchi, bloemkool, broccoli en hesp

*Een gulle ovenschotel met gnocchi, bloemkool en broccoli in een romige kaassaus met hesp en een goudbruin gruyèrekorstje.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>30'</b>	<b>2</b>	<b>Ovenschotel</b>

### Ingrediënten

0,5 kleine bloemkool  
0,5 broccoli  
0,5 tuinkruidenbouillonblokje  
45 gr boter  
45 gr bloem  
50 cl melk

peper, zout en nootmuskaat  
150 gr gruyèrekaas, geraspt  
150 gr hesp, in reepjes of blokjes  
400 gr gnocchi

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Snij de bloemkool en broccoli in kleine roosjes en kook ze beetgaar in licht gezouten water met het halve bouillonblokje. Giet af en laat goed uitlekken.
3. Maak een bechamelsaus: smelt de boter in een kookpot, voeg de bloem toe en roer tot een roux. Voeg geleidelijk de melk toe terwijl je blijft roeren, tot een gladde saus ontstaat.
4. Kruid de saus met peper, zout en nootmuskaat en meng er ongeveer de helft van de geraspte gruyère onder.
5. Meng de gnocchi, bloemkool, broccoli en hesp in een ovenschaal.
6. Giet de saus erover en meng lichtjes zodat alles bedekt is.
7. Bestrooi met de rest van de gruyère en bak ongeveer 25 à 30 minuten tot er een goudbruin kaaskorstje ontstaat.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)