**Bloemkool-kerrieschotel met gehakt**

Nodig:

300 gram bloemkool

geraspte kaas

*Aardappelmengsel:*

510 gram aardappels

27 gram roomboter

30 ml melk

zout

zwarte peper

*Gehaktmengsel*

olie

72 gram gele ui

210 gram gehakt

zout

knoflookpoeder

kerriepoeder

zwarte peper

uienpoeder

komijn

verse peterselie

*Kerriesaus*

27 gram roomboter

12 gram bloem

240 ml melk

kerriepoeder

zout

zwarte peper

cayennepeper

30 gram geraspte kaas

Bereiding:

Snijd de bloemkool in stukken. Breng de bloemkool in een pan met ruim water aan de kook. Kook de bloemkool in ca. 10-15 minuten zacht en laat het uitlekken. Schil en snijd de aardappels in blokjes. Breng de aardappelblokjes in ruim water met wat zout aan de kook. Kook 15-20 minuten of tot de aardappels gaar zijn en laat ook uitlekken. Doe de gekookte aardappels in een kom. Voeg roomboter, zout, zwarte peper en melk toe. Stamp/prak de aardappels fijn. Pel de gele ui en snipper deze. Hak de peterselie fijn. Verhit de olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de gele ui toe en bak 2-3 minuten. Voeg het gehakt, zout, knoflookpoeder, kerriepoeder, zwarte peper, uienpoeder, komijn en peterselie toe. Bak tot het gehakt gaar is. Smelt de roomboter in een koekenpan met dikke bodem op laag vuur. Voeg al roerend de bloem toe en kook een minuut. Voeg de melk, kerriepoeder, zout, zwarte peper en cayennepeper toe. Roer goed. Wanneer het papperig is, voeg je de geraspte kaas toe. Roer met een garde tot er een mooie gladde saus is ontstaan. Verdeel het aardappelmengsel over de bodem van een ovenschaal en schep het gehakt erop. Leg de stukken bloemkool erop. Giet de kerriesaus over de bloemkool en strooi er nog wat geraspte kaas op. Doe de ovenschaal in een voorverwarmde oven op 220℃. Bak 10-15 minuten.