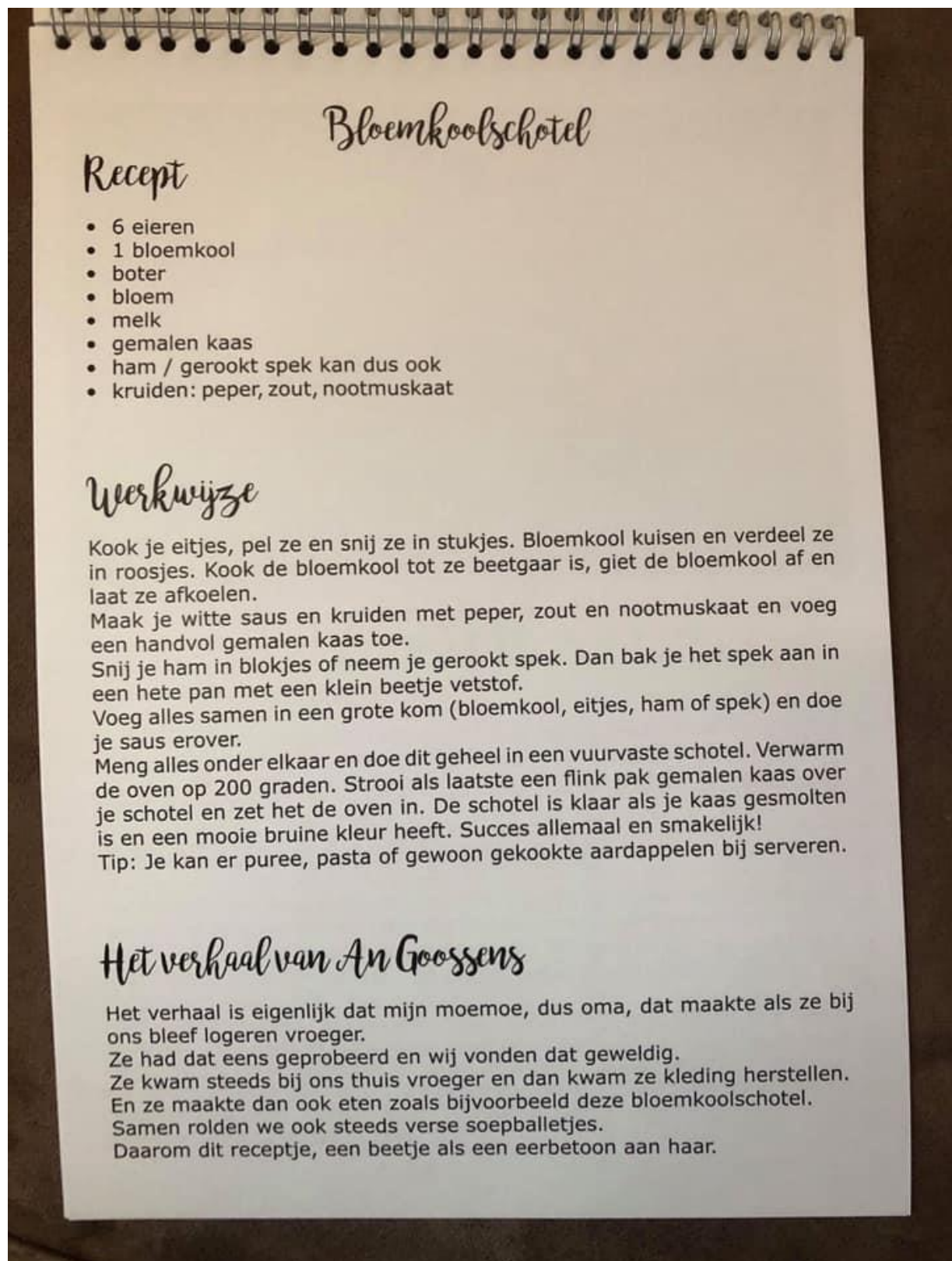


Ingrediënten en Recept





An Goossens

<https://www.facebook.com/groups/1655968501316137/posts/2622101834702794>



Knollies Mil

<https://www.facebook.com/groups/1655968501316137/posts/3470966209816348>



Kathleen Kluyse Auteur Topbijdrager

Hey, hierbij het recept voor 4 goeie eters 😊 Ingrediënten : 100 gram boter, 100 gram bloem voor sauzen, 1 liter halfvolle melk, 800 gram hespeblokjes, 1 bloemkool, 200 gram gratinkaas, 2 vleesknorreblokjes, 9 eieren, zout, nootmuskaat en peper. Bloemkool heb ik gestoomd, geeft anders te veel vocht af in de saus. Hesp vragen bij beenhouwer van 5cm dik en in blokjes snijden. Eitjes koken, pellen en in schijfjes snijden. Bechamelsaus maken met de boter, bloem, knorreblokjes, kruiden, hespeblokjes bijdoen en 100 gram kaas en proeven tot het gekruid is naar je smaak 😊 Schotel maken doe ik in 2 laagjes, eerst saus met hesp, dan bloemkool, gekookte eitjes, nog eens saus, bloemkool, gekookte eitjes, rest van saus, 100 gram gratinkaas erbovenop en dan in de voorverwarmde oven op 180 graden circulatiegrill tot het brobbelt en je een mooi korstje ziet. Smakelijk 😊



Kathleen Kluyse

<https://www.facebook.com/groups/libellelekkerkookclub/posts/1510307922831133>

Bronnen

Beetje verwarrend van wie het recept origineel kwam, maar uiteindelijk gevonden.

Origineel Recept van: An Goossens

<https://www.facebook.com/groups/1655968501316137/posts/2622101834702794>

Kathleen Kluyse

<https://www.facebook.com/groups/libellelekkerkookclub/posts/1510307922831133>

Knollies Mil

<https://www.facebook.com/groups/1655968501316137/posts/3470966209816348>



Info Martine Lycke

23/03/2023

Eitjes:

Water laten koken en
4 eitjes 12 min in kokend water koken
Ei pellen en in schijfjes snijden

Groenten:

Ui versnipperen
Olijfolie in pan
Toevoegen: ui, bloemkoolroosjes en geraspte wortelen
Rode pasta chili toegevoegd voor wat meer pit
Aanstoven

Bechamel maken:

Thermomix Recept: 533

Tortellini:

Zelfde pot met vers water van de eitjes
In kokend water 2 minuten

Ham:

In stukjes snijden

Assembleren:

Saus, Tortellini, Hesp, Groenten, Ei, Saus
180°C – 25 minuten
+ Gemalen kaas – Supergrill 3 minuten

Fotos

