

Ingrediënten en Recept

Bechamel kaassaus maken, nr 533, geen room bijgedaan

Chili peper en **lookteentjes** erbij gedaan

Laagjes, in ovenschotel wanneer elk item klaar is:

In grote wokpan gemaakt:

1. **Spinazie** wassen en stomen, onder deksel
Laten uitlekken in zeef
 2. **Bloemkool** wassen, in roosjes snijden en stomen met een bodem water, onder deksel
 3. **Spekjes**, bij gebrek aan ham in huis
Bakken met **sjalot** en **Koreaanse miso** pasta
 4. Water laten koken in zelfde wok en **spinaziegnocchi** laten garen
 5. Als laatste laag de bechamelsaus en wat **panko**
- In oven

190 °C, 30 minuten

Bron

11/08/2026

Martine Lycke

Fotos

