

# VEGAN OVENSCHOTEL MET BLOEMKOOLEN EN VEGAN KAAS

## INGREDIËNTEN

1 pakje Garden Gourmet Gehakt  
Sensationeel

200 g bloemkoolroosjes

1 ui

1 teentje knoflook

1 prei

125 g feta (veganistisch)

🍴 2 PORTIES

🕒 48 MIN

Probeer eens deze overheerlijke en simpele vegan ovenschotel met onze sensationeel gehakt, bloemkool en (vegan) kaas! Bij de bloggers @chickslovefood. Genieten!

## BEREIDING

### 1. Verwarm de oven

Verwarm de oven voor op 200 graden.

### 2. Bereid de ingrediënten

Kook de bloemkoolroosjes zo'n 5 minuten.

Snipper ondertussen de ui, pers het teentje knoflook en snijd de prei in ringen.

### 3. Bak de gehakt

Bak de knoflook en ui tot de ui glazig is. Voeg vervolgens het Garden Gourmet Vegan Sensationeel gehakt toe en laat een paar minuten meebakken.

### 4. Bouw de ovenschotel op

Vet een ovenschotel in met een beetje olie. Bouw nu de ovenschotel op; begin met de bloemkoolroosjes, vervolgens de prei, het gehaktmengsel en top af met de verkruidde (vegan) feta.

### 5. Bak de ovenschotel

Bak de ovenschotel 20-25 minuten in de oven.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP  
GARDENGOURMET.BE/NL**