



La Boutade

Ingrediënten

* 350 gr bloemkool, gegaard, fijngestampt	400516
* 1 ei	506906
* klein beetje geraspte kaas	500103
* 1 tl tijm	
* peper	655347
* zout	655751
* halve ui, gesnipperd	
* 1 rode peper, fijngesneden	
* 4 muffinvormpjes	

Bereidingswijze

* Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius

* Voeg het uitje, de rode peper, tijm, geraspte kaas en peper en zout toe aan de gestampte bloemkool

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

- * Voeg het ei toe en meng alles goed met een vork door elkaar
- * Vet de muffinvormen in en verdeel het mengsel over de vormen
- * Strooi eventueel een klein beetje geraspte kaas over de bovenkant
- * Zet de taartjes ongeveer 20 minuten in de voorverwarmde oven

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014