

# KOKEN met een TWIST



## Broccoli-hamschotel (4 pers.)

### Ingrediënten

- 750 gr. Broccoli
- 150 gr. Gekookte ham in plakken
- 75 gr. Parmezaan (stuk)
- 2 eieren
- 175 gr. Roomkaas
- 100 ml. Slagroom
- 2 el. amandelschaafsel
- Zout en peper
- Nootmuskaat



### Bereidingswijze

1. Maak de broccoli schoon en verdeel hem in roosjes.
2. Blancheer de broccoli ca. 2 minuten in kokend water met wat zout.
3. Giet af en laat goed uitlekken.
4. Snijd intussen de ham in reepjes.
5. Rasp de parmezaan fijn.
6. Kluts de eieren met de roomkaas en de slagroom.
7. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
8. Verwarm de oven voor (elektrisch: 180 C / hetelucht: 160 C).
9. Meng de broccoli, de ham, de helft van de parmezaan en het eimengsel door elkaar.
10. Doe in een ovenschaal en bestrooi met de overige parmezaan.
11. Bak ca. 20 minuten in de oven.
12. Bestrooi de ovenschotel met het amandelschaafsel en bak ca. 10 minuten verder.