**Oma’s ovenschotel**

wortelen

olijfolie

rozemarijn

tijm

oregano

peper

ui

[groentefond](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)

rundergehakt

knoflook

zongedroogde kerstomaatjes

tomatenpuree

bloemkool

boter

bloem

 melk

Gruyère

De eerste laag: worteltjes, in brunoise gesneden en gestoomd. Daarna gebakken in wat olijfolie met rozemarijn, tijm en oregano. Gekruid met peper.

De tweede laag bestaat uit fijngesnipperde ui, gestoofd met een paar eetlepels ingekookte [**groentefond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm).

Laag drie is rul gebakken rundergehakt met geplet knoflook, zongedroogde kerstomaatjes op olie en tomatenpuree.

Laag vier is gestoomde bloemkool, op schijfjes gesneden na het stomen. Dit alles wordt afgedekt met een bechamel en daarop geraspte Gruyère.

Zet de ovenschotel, ongeveer 35 minuten in een hete oven op 185°C, waarvan de laatste paar minuten onder de grill om de kaas te laten gratineren.