**Bloemkoolschotel met tijm en rauwe ham**

**Benodigdheden:**

* 1400 gram aardappelen
* 2 bloemkolen
* 6 dl melk
* 140 gram boter
* 140 gram bloem
* zout en peper
* nootmuskaat
* 4 theelepels tijm
* 4 eieren
* 200 gram rauwe ham (liefst Parmaham)
* 100 gram geraspte Parmezaanse kaas

**Bereidingswijze**

* Verwarm de oven voor op 200 graden

Aardappelen:

* Schil de aardappelen
* Was de aardappelen
* Snijd de aardappelen in plakjes
* Kook de aardappelschijfjes 5 minuten

Bloemkool en ham:

* Was de bloemkolen en snijd n kleine roosjes
* Kook de bloemkoolroosjes beetgaar
* Bewaar 2 dl van het kookvocht van de bloemkool
* Laat de bloemkool uitlekken in een vergiet
* Snijd de ham in reepjes en bak knapperig in een droge koekenpan
* Meng de bloemkool en ham door elkaar

Saus:

* Smelt de boter
* Voeg de bloem in 1 keer toe
* Goed roeren en laten garen
* Voeg melk en kookvocht langzaam toe tot er een dikke saus ontstaat. Blijf continu roeren!
* Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat
* Haal de pan van het vuur
* Klop de eieren los en meng door de saus

Ovenschotel maken:

* Vet een ovenschotel in
* Bedek de bodem met een laagje saus
* Leg hier de helft van de aardappelschijfjes op
* Strooi er wat tijm overheen
* Verdeel het bloemkoolmengsel over de aardappelschijfjes
* Dek af met de rest van de aardappelschijfjes
* Bestrooi met wat tijm
* Giet de rest van de saus over de schotel
* Strooi er een laagje Parmezaanse kaas overheen
* Bak de ovenschotel in 30 minuten in de oven gaar