**Twee verschillende ovenschotels met broccoli**

Benodigdheden voor beide bereidingswijzen:

* 1 stonk broccoli
* 700 gr aardappelschijfjes
* 250 gr champignons
* 250 gr hamblokjes
* 200 gr strooikaas

Werkwijze:

* Snijd de broccoli in roosjes en was deze onder stromend water
* Kook de broccoli 3 minuten
* Indien je verse aardappels gebruikt; maak deze schoon, snijd in plakjes en kook beetgaar
* Boen de champignons en snijd in plakjes
* Bak de champignons en hamblokjes

Voor het sausje zijn er twee varianten:

1. een zakje van Knorr voor broccolischotel

2. een gezondere variant met:  
- 250 gr kwark, naturel  
- 50 ml melk  
- 3 eieren  
- 100 gr strooikaas  
- peper en eventueel zout, kruiden en melk

Werkwijze voor beide varianten:

* Verwarm de oven voor op 180 graden
* Vet een ovenschaal in
* Bedek de bodem van de ovenschaal met een laag aardappelschijfjes.
* Verdeel daar het mengsel van hamblokjes en champignons overheen.
* Roer de saus (beide varianten) goed door en giet over de groente
* Strooi een laagje kaas over de schotel

De ovenschotel met het sausje van Knoor moet 25 minuten in de oven. De ovenschotel zonder pakjes en zakjes moet 45 minuten garen in de oven.