

## Choufflade



**Type gerecht : Hoofdgerecht**

**Gebruikte Bonduelle producten :**

**Bereidingstijd : 15 minuten**

**Gaartijd : 25 minuten**

**Aantal porties : 10**

### **Ingrediënten :**

1,5 kg Bloemkoolrosjes Minute van Bonduelle Food Service  
1,5 l bechamelsaus  
200 g emmentaler, geraspt  
1 kg koolvisfilet  
1 dl visbouillon  
Zout - witte peper  
Jamaicaanse peper

### **Bereiding :**

Meng de bechamelsaus met de visbouillon en de helft van de kaas, breng op smaak met zout en peper en voeg een snufje Jamaicaanse peper toe.  
Leg de visfilets in een ovenschaal of gastronorm en bestrooi ze met zout en peper.  
Roer de bloemkoolrosjes Minute door de bechamelsaus en schenk het geheel over de vis.  
Bestrooi met geraspte kaas.  
Bak het gerecht 25 minuten in de oven op 180 °C.

**Tips : Goed warm opdienen. U kunt voor dit gerecht een vissoort naar eigen keuze gebruiken.**