

## Bloemkoolflan met ham en kaas

### Ingrediënten

- 1 kleine bloemkool in roosjes
- zout, peper
- 100 gram gekookte ham in reepjes
- 125 gram lichtbelegen kaas
- 4 eieren
- anderhalve deciliter crème fraîche

### Werkwijze

1. Kook de bloemkool beetgaar in kokend water met zout. Laat ze uitlekken.
2. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
3. Verdeel de bloemkool over een ingevette lage taartvorm, strooi de ham en de kaas erover.
4. Klop de eieren los met wat zout en peper en de crème fraîche, schenk dit mengsel over de bloemkoolroosjes.
5. Bak de flan in 20 tot 25 minuten in de oven.
6. Lekker met sla.