



Hoofdgerechten

Witloof met ham en kaas uit de oven

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 witloof ((stronkjes))
8 plakjes beenham
1 klontje boter
nootmuskaat
peper
zout

Voor de kaassaus

500 gram Emmentaler
300 milliliters melk
50 gram bloem
50 gram boter

Witloof met ham en kaas uit de oven is het ultieme comfortfood als je 't ons vraagt! Het is bovendien ook lekker koolhydraatarm. En wist je dat je witloofrolletjes nóg lekkerder maakt door het witloof te stoven in plaats van te koken in water?

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden. Maak het witloof schoon, snij de harde kern eruit en halveer de stronken. Stoof ze aan in een beetje boter met een klontje suiker bij, tot ze mooi karamelliseren. Kruid met peper en zout.

Draai de stronkjes met de bolle kant naar beneden. Doe een bodempje water (of bouillon) in de pan bij het witloof en laat goed verdampen.

Maak de saus. Smelt de boter in een steelpannetje en voeg de bloem toe. Roer droog tot het naar koekjes ruikt. Voeg geleidelijk aan wat melk toe en blijf roeren tot alle klonters weg zijn. Meng de helft van de kaas onder de saus. Kruid met peper, zout en muskaatnoot.

Wrijf een ovenschotel in met de gekneusde knoflook. Rol een plakje ham om elke helft witloof. Leg de pakketjes naast elkaar in een ovenschaal. Giet de saus erover en plaats 25 minuten in de oven. Strooi 5 minuten voor de eindtijd de andere helft van de kaas over de ovenschotel.

Haal uit de oven en serveer. Lekker met aardappelpuree, kroketjes, of versgebakken brood. Voor een herfstige toets, werk je de schotel af met gebrokkelde walnoten en gorgonzola.

Tip:

Je kan de ham ook eens vervangen door gerookte zalm.

