



Show some loof voor...

Onze Belgische trots: witloof!

Witloof... het witte goud van ons Belgenlandje. Tijdens de herfst- en wintermaanden is witloof een echte culinaire ster. Zo zal je deze heerlijke groente dan ook vaak terugvinden als suggesties of product van het moment. Met witloof kan je letterlijk alle richtingen uit, wat van deze groente een absoluut top-product maakt. Op deze pagina leer je alles over witloof, dus scroll zeker verder...

Waar komt witloof vandaan?

Witloof is een echt **Belgisch product** dat tot ons **culinair erfgoed** behoort. Het was een Brusselse boer die na de winter in z'n kelder witte blaadjes ontdekte op de chicoreiwortels die hij er had opgeslagen. De delicate kropjes smaakten heerlijk fijn, zoet en een tikkeltje bitter. Dat witte loof was toch wel heel speciaal... en een nieuwe groente was geboren!

Tegenwoordig eten Belgen per jaar gemiddeld 7 kilogram witloof! In 2020 was witloof de op drie na meest gegeten groente. Ook in Frankrijk behoort witloof tot de favorieten. Het is niet voor niks dat wij witloof ons stukje 'wit goud' noemen.



Hoe bewaar ik mijn witloof?

Voor maximale houdbaarheid, bewaar je witloof in de groentelade van je koelkast. Haal de stronken bij voorkeur eerst uit de plastieke verpakking of leg ze in een geperforeerde plastieke of open papieren zak.

Bewaar ze buiten de koelkast wel op een koele, donkere plek. Witloof kleurt namelijk groen als het blootgesteld wordt aan licht.

Hoelang is witloof houdbaar?

- Witloofstronken blijven een week goed in de koelkast.
- Heb je iets teveel ingekocht? Vries ze dan in en bewaar ze tot 12 maanden na de invriezing. Je witloof zal dan iets minder knapperig zijn maar perfect om te verwerken [in een heerlijk soepje](#) of [winterse wok](#).
- Ligt je witloof niet in de koelkast? Dan eet je 'm best ten laatste de volgende dag.



Enkele niet te missen tips voor je witloof:

- Hou je niet zo van de **bittere smaak van witloof**? Verwijder dan de buitenste bladeren. Of laat 'm traag garen in voldoende vetstof. Zo karameliseert de groente vanzelf, zonder toevoeging van extra suiker.
- **Geen witloof maar bruinloof in je salade**? Besprenkel na het snijden zo snel mogelijk met een beetje citroensap, zo blijft deze fris wit.
- **Gestoofd witloof** is een topfavoriet als groente bij Belgische kost. Gebruik een pot die net groot genoeg is zodat alle witloofstronkjes mooi naast elkaar liggen voor het beste resultaat!

Dit zijn alvast onze favorieten met gestoofd witloof:



Hoofdgerechten

[Steak met gebraiseerd witloof en cognacr...](#)



Hoofdgerechten

[Witloofpuree met varkenshaasje en witloo...](#)



Hoofdgerechten

[Varkenswangetjes met aardappelgratin & w...](#)

Klassieke witloofgerechten

Het meest gekende witloof-recept is zonder enige twijfel witloofrolletjes met ham en kaassaus. Maar ook witloofsoep verschijnt vaak op tafel. En geef toe.. Wat is er nu beter dan een rasechte klassieker? Hieronder vind je alvast een verzameling klassiekers.



Soepen

[Witloofsoep](#)



Hoofdgerechten

[Gegratineerd witloof met spek en geroost...](#)



Hoofdgerechten

[Witlooftaart met Meesterlyck-ham](#)

Comfy witloof

Witloof is niet enkel klassiek, maar het is ook een ideale groente voor een warme, hartige maaltijd. Zo kan je deze groente verwerken in een wok, pasta of stevige stoemp. Comfort food ten top!



Hoofdgerechten

[**Penne funghi afgewerkt met gekaramelisee...**](#)



Hoofdgerechten

[**Winterse witloof wok**](#)



Hoofdgerechten

[Stoemp met erwtes, spek en witloof](#)

Witloof in de oven

Ovengerechten, da's heerlijk winters.. En jawel hoor, witloof past hier ook perfect!



Bijgerechten

Tarte tatin van Belgisch witloof



Hoofdgerechten

Witloof met ham en kaas uit de oven



Hoofdgerechten

[Plaattaart met witloof, peer, Gandaham e...](#)

Creatief aan de slag met witloof

Maar het hoeft niet allemaal klassiek en comfy te zijn. Nee hoor, met witloof kan je ook creatief aan de slag! Gebruik de blaadjes als toast of stap helemaal uit je comfortzone met witloofbommetjes, njammie!



Hoofdgerechten

[Witloofbommetjes](#)



Hapjes

[Witloofbootjes met zalmousse](#)



Hapjes

[Aardappel flatbread met tonijn-witloofsa...](#)

Salade met witloof

Ook rauw komt witloof volledig tot z'n recht. Zo leent deze groente zich perfect voor een frisse salade.



Hoofdgerechten

Witloof-Waldorf



Hoofdgerechten

[Salade van witloof met lauwe zalm en bro...](#)



Hoofdgerechten

[Witloofsalade met stukjes kip, garnaal e...](#)

Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of een vraag over het lekkerste witloof die je graag met ons wilt delen? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag #lekkerspar.
