



Hoofdgerechten

Gegratineerd witloof met spek en geroosterde krielaardappelen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

witloof (8 stronkjes)
2 eetlepels boter
scheutje water
400 gram krielaardappelen
2 eetlepels olijfolie
2 takjes rozemarijn
8 speklapjes
80 gram veenbessen
150 gram geitenkaas
100 gram geitenkaas (gemalen kaas)
3 takjes bladpeterselie
peper
zout

Bereidingswijze

Warm de oven voor op 200 °C

Verwijder de harde kern van het witloof en snijd de stronken middendoor als ze te dik zijn. Verhit de boter in een pan en stoof het witloof. Giet er een scheutje water bij en laat 10 minuten verder garen onder deksel. Haal het witloof uit de pan en laat even afkoelen.

Spoel de krieltjes, schik ze op een ovenplaat en meng er de olijfolie onder. Kruid met peper en zout en leg er de rozemarijn bij. Bak 30 minuten in de oven.

Wentel het spek rond de witloofstronken en schik alles op een ovenplaat. Doe er de veenbessen bij. Brokkel er de kaas bij en strooi de gemalen kaas erover. Zet de witloof 20 minuten samen met de krieltjes in de oven.

Serveer het gratineerd witloof met de krieltjes en werk af met de platte peterselie.

