



Hoofdgerechten

Witlooftaart met Meesterlyck-ham

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kruimeldeeg
rucola (om te garneren)
4 witloof (stronkjes)
4 plakjes gekookte ham (Meesterlyck)
80 gram kaas (geraspt)
70 milliliters kalfsfond
2 eetlepels bloem
300 milliliters melk
30 gram boter (+ extra)
nootmuskaat
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Halveer de witloofstronken in de lengte en stoof ze goudbruin in een klontje boter. Giet er de kalfsfond bij en laat het vocht goed verdampen. Kruid met peper en zout.

Beboter een quichevorm en bekleed met het deeg. Leg er een vel bakpapier op en vul de vorm met bakbonen. Bak de taartvorm 10 tot 15 minuten voor.

Smelt de boter, voeg de bloem toe en laat al roerend heet worden. Giet er beetje bij beetje de melk bij en laat indikken. Meng er de helft van de kaas onder. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.

Wikkel elk stukje witloof in een plakje ham en schik de rolletjes op de voorgebakken taartvorm. Overgiet met de kaassaus. Bestrooi met de rest van de kaas en zet de taart nog 20 minuten in de oven. Garneer met de rucola.

Keukenbenodigdheden

Oven
Quichevorm

