



Hoofdgerechten

Winterse witloof wok

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 Jonagold appels (in reepjes)
2 pastinaken (in reepjes)
2 wortelen (in reepjes)
4 witloof (stronkjes)
1 ui (gesnipperd)
2 eetlepels walnoten (gehakt)
150 gram kruidenkaas
3 centimeter gember (verse, geraspt)
1 lookteentje (geperst)
takje dragon (enkele)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verhit een scheutje olijfolie in een wok. Voeg de ui, look, gember, dragon en de wortelreepjes toe en roerbak 5 minuten. Voeg de pastinaakreepjes toe en bak even mee.

Verwijder de harde kern van de witloofstronken, halveer in de lengte en voeg toe. Roerbak enkele minuten verder. Voeg de appelreepjes en de kruidenkaas toe en schep alles goed om. Kruid bij met peper en zout.

Verdeel de wok over de borden en werk af met de gehakte noten.

Tip:

Andijvie past ook perfect in dit wokgerecht!

Keukenbenodigdheden

Wok

