



Hoofdgerechten

Witloofbommetjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 witloof (stronkjes)
2 lente-uitjes (in ringen)
1 limoen (sap)
2 eetlepels witte wijnazijn
200 gram paneermeel
2 eetlepels kappertjes
1 eetlepel mosterd
1 eetlepel honing
3 eiwitten
2 eetlepels bieslook (fijngehakte)
1/2 theelepel chilivlokken
8 eetlepels olijfolie
peper
zout

Voor de vulling

25 gram bloem (+ extra om te paneren)
50 gram Gruyère-kaas (geraspte)
50 gram Emmentaler (geraspte)
50 gram mozzarella (geraspt)
180 milliliters melk
100 milliliters room
25 gram boter
2 eidooiers
2 eetlepels krulpeterselie (fijngehakte)
snuifje nootmuskaat

Bereidingswijze

Smelt de boter en voeg al roerend de bloem toe. Blijf roeren tot er een koekjesgeur vrijkomt. Voeg beetje bij beetje en al roerend de melk toe en breng de saus aan de kook. Giet er de room bij en laat de saus al roerend nog 5 minuten zachtjes pruttelen. Kruid met het nootmuskaat, peper en zout. Zet het vuur uit en voeg de eidooiers, de drie kazen en de peterselie toe. Meng goed en giet de saus in een schaal. Laat opstijven in de

koelkast.

Breng een pan met water en het limoensap aan de kook. Snij de witloofstronken in de lengte door zonder volledig door te snijden. Blancheer het witloof 4 minuten in het kokende water. Laat het witloof goed uitlekken en dep volledig droog met keukenpapier.

Leg het witloof open en verwijder de harde kern. Kruid met peper en zout en verdeel er de kaasvulling over. Vouw de stronken dicht en druk lichtjes aan. Klop het eiwit los met wat water in een diep bord. Vul een ander diep bord met bloem en kruid met de chilivlokken, peper en zout. Meng de bieslook onder het paneermeel. Wentel de witloofstronken eerst door de bloem, vervolgens door het eiwit en tot slot door het paneermeel.

Snij de resterende witloofstronken in fijne reepjes. Meng de mosterd en de honing met de azijn en roer er de olijfolie onder. Kruid met peper en zout. Meng de dressing onder de fijngesneden witloof en schep er de lenteuitjes en de kappertjes onder. Frituur de witloofstronken goudbruin en krokant. Geef er het witloofslaatje bij.

Keukenbenodigdheden

Friteuse

