

Gegratineerd witlof

Ingrediënten voor 4 personen:

8 dunne stronkjes witlof
100 gram boter of margarine
50 ml water
1 teentje knoflook, gepeld
50 gram bloem
150 ml volle melk, verwarmd
1 eetlepel Franse mosterd
100-150 gram geraspte kaas
zout en (versgemalen) peper en nootmuskaat
8 plakjes gekookte ham
1 kg aardappels, gekookt en gehalveerd

Bereiding:

Leg de witlofstronkjes in een braadpan, voeg 25 gr. boter, water en de knoflook toe en zet de pan afgedekt op een middelhoog vuur. Stoof de witlof in 20 min. gaar en laat vervolgens de witlof in een vergiet uitlekken. Schenk het stoofvocht in een maatkan en vul het aan met 150 ml verwarmde melk. Smelt in een steelpan met dikke bodem 50 gram boter, roer de kaas erbij (maar bewaar een beetje kaas voor op het laatst) en laat deze smelten. Breng de saus op smaak met zout, peper en wat nootmuskaat. Vet een ruime ovenschaal dik in met boter. Rol de witlofstronkjes elk in een plakje ham en schik ze in de ovenschaal met de aardappels eromheen. Schenk hier de kaassaus over en bestrooi de schotel met de resterende kaas. Gratineer de ovenschaal in 15 tot 20 minuten op 200°C.

Gebakken witlof -

Ingrediënten:

500 gr. witlof
olijfolie
een klein scheutje balsamico azijn het liefst oude
2 grote appels in stukjes gesneden
Rozemarijn
Tijm
Peper en zout
Vloeibare honing

Bereiding:

Snijd de witlof in de lengte doorverwijder de kern en snij de stronk in de lengte in reepjes. Verwarm olie in een pan en leg hierin de witlof en na een paar minuten de appel. Voeg er basalmico azijn, peper en zout en rozemarijn en tijm aan toe en roer dit om en om totdat de witlof gaar is. Voeg honing naar smaak toe.

Witlofsalade met appel, peer en walnoten

Ingrediënten voor 4 personen:

4 stronkjes witlof

1 Elstar-appel

1 rijpe peer Doyenné du Comice

enkele eetlepels grofgehakte walnoten

100 g belegen kaas op kleine blokjes

1 eetlepel mayonaise

1 eetlepel kwark

Bereiding:

Schil de appel en de peer en snijd deze op kleine blokjes. Snijd het witlof klein.

Meng alle ingrediënten meteen door elkaar. Breng op smaak met peper en zout.

Garneer met enkele halve walnoten.