



# Witlof ovenschotel

 Bereiden in: pen,  
ovenschaal

 Voorbereiding: 35 min.

 Bereiding: 25 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 4 flinke stronken witlof of meerdere kleintjes
- 6-8 plakken ham (schouderham of achterham)
- 800 gr kruimige aardappels
- Verse bieslook
- 30 gr boter
- 250 gr crème fraîche
- 1 scheutje melk
- peper en zout
- 2 Handjes kaas

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
info@sameneenkoekopen.nl  
www.sameneenkoekopen.nl



# Witlof ovenschotel

## Bereiding

- 1 Breng een pan water aan de kook en kook de aardappels in ca 15 min gaar.
- 2 Giet ze af en stamp ze fijn. Voeg de crème fraîche toe, boter, peper, zout en een scheutje melk en pureer tot een puree.
- 3 Snijd de bieslook fijn en schep door de aardappelpuree. Verdeel de puree over een ovenschaal.
- 4 Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 5 Halveer de witlof en snijd eventueel de harde bittere kern eruit. Kook de witlof 3 minuutjes voor. Giet af en laat goed uitlekken. **6** Wikkel elke helft witlof in een plak ham. Leg de ham op de puree.
- 7 Bestrooi de ovenschotel royaal met kaas.
- 8 Zet de ovenschaal ongeveer 25 min in de oven.

Gebruik eventueel de laatste paar minuten de grill voor een mooi krokant kaaskorstje.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)