


Witlof ovenschotel

 Bereiden in: pen,
ovenschaal

 Voorbereiding: 35 min.

 Bereiding: 25 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 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



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

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.



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL

(HIEERLIJK VLEES UIT TWENTE)

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten