



Witlof ovenschotel



Bereiden in: pen, ovenschaal

Vorbereiding: 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

Voedingswaarde

-



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