

Witlof schotel de luxe



Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- Voor 4 personen:
- 5–6 struiken witlof
- 200 g gekookte kastanjes, grof gehakt
- 2 preien, in dunne ringen
- 1 sinaasappel (rasp + partjes)
- 200 ml room
- 100 ml melk
- 1 el boter
- 1 el bloem
- Peper, zout en nootmuskaat
- 150 g geraspte kaas (bijv. belegen of gruyère)

 Bereiden in: koekenpan / oven

 Voorbereiding: 25 min.

 Bereiding: 30 min.

- Energie: ± 520–600 kcal
- Eiwitten: ± 18–22 g
- Vetten: ± 38–42 g
- waarvan verzadigd: ± 22–25 g
- Koolhydraten: ± 30–35 g
- waarvan suikers: ± 12–15 g
- Vezels: ± 7–9 g
- Zout: ± 1,5–2 g

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Witlof schotel de luxe

Bereiding

- 1 Voorbereiden: Verwarm de oven voor op 180 °C. Halveer de witlof in de lengte en verwijder de harde kern.
- 2 Witlof garen: Kook of stoom de witlof kort tot net gaar. Laat goed uitlekken.
- 3 Sinaasappel branden: Verhit een droge pan en bak de sinaasappelpartjes kort tot ze licht gekaramelliseerd zijn. Zet apart.
- 4 Romige basis: Smelt boter in een pan, voeg de bloem toe en laat kort garen. Voeg al roerend room en melk toe tot een gladde saus. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
- 5 Vulling maken: Voeg prei, kastanjes en sinaasappelrasp toe aan de saus en laat 5 minuten zachtjes garen.
- 6 Schotel opbouwen: Leg de witlof in een ovenschaal, verdeel de saus erover en leg de gebrande sinaasappelpartjes ertussen.
- 7 Kaasdakje: Bestrooi royaal met geraspte kaas.
- 8 Oven in: Bak 25–30 minuten tot de schotel heet is en de bovenkant goudbruin kleurt.

Serveren

Heerlijk als bijzonder bijgerecht bij vlees, maar ook prachtig als vegetarische hoofdrolspeler met een frisse salade en knapperig brood.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten