



Online lezen
of delen

WITLOOF

om duimen en vingers aan af te likken!

- Ann Van der Flaas

Onze kinderen eten op zich al graag witloof, maar ze vragen ook vaak naar dit gerecht. Dan kan ik gemakkelijk twee kilogram witloof kwijt aan mijn bende... Hopelijk kunnen jullie je kroost ook warm krijgen voor dit recept voor deze heerlijke, Belgische groente.

Het recept is verder nogal 'volgens wat je zelf lekker vindt', dus ga ik er geen hoeveelheden bijzetten...

INGREDIENTEN

- Witloof (grondwitloof heeft nog altijd de beste smaak, maar is duurder)
- Gerookte spekjes (of baconreepjes, of kalkoenspekjes, ...)
- Roomkaas (een goedkoop merk is helemaal prima!)
- Hazelnootjes (in kleine stukjes, maar je kan de volle noten ook zelf hakken natuurlijk)
- Honing

WERKWIJZE:

Stap 1: Stof het witloof in een pan met boter. Je snijdt het witloof doormidden, je haalt de harde kern eruit (bij grondwitloof is dit zeer klein), en bakt eerst op de doorgesneden kant. Het mag wat donkerbruin worden. Licht gekarameliseerd is witloof heerlijk! Je kruidt op dit moment een beetje met peper en zout.

Stap 2: Bak de spekjes 'droog', wij houden van knapperige spekjes.

Stap 3: Schik het witloof in een ovenschaal (met de doorsnede kant naar boven), verdeel de spekjes erover. Verdeel wat 'plukjes' roomkaas over het geheel. Strooi de hazelnootjes daarover.

Stap 4: Zet dit even in de oven op 200°C.

Stap 5: Dien op met nog een fijn lijntje honing.

Ik serveer dit gerecht meestal enkel met aardappelpuree (of gratin). Afhankelijk van hoe rijkelijk je al spek strooide in de bereiding, hoeft er niet echt nog een stuk vlees bij. Als je maar een kleine hoeveelheid spek gebruikt, kan je dit gerecht als sidedish serveren (lekker bij stoofvlees!).