



WITLOF OVENSCHOTEL MET AARDAPPELPUREE

INGREDIËNTEN

VOOR 2 PERSONEN

- 4 struikjes witlof
- 500 g aardappelen
- 100 ml melk
- 1 el roomboter
- flinke hand geraspte jonge Goudse kaas
- 8 plakjes landham of andere rauwe ham

En verder

- Pureeknijper of -stamper
- Passende ovenschaal

Bereidingstijd:

Voorbereiden: 40 minuten

Bereiden: 10 minuten

BEREIDING

Dit gerecht kun je ook prima de dag van te voren al voorbereiden. Zet de gevulde ovenschaal afgedekt in de koelkast en laat op kamertemperatuur komen voordat je hem in de oven zet. Gebruik een kernthermometer om te controleren of de schotel op temperatuur is (60-70°C is voldoende).

Halveer de witlof in de lengte en verwijder de harde kern. Stoom de witlof gaar in de stoomoven in 20 minuten. Of kook in water met zout, dat gaat natuurlijk ook prima.

Kook de aardappelen met zout, giet af in een vergiet. Verwarm de melk in de pan. Pureer de aardappelen met een pureeknijper of stamp ze fijn. Roer er dan de roomboter door.

Verwarm intussen de oven voor op 220°C (of 200°C hetelucht).

Proef de puree en breng eventueel nog op smaak met zout en nootmuskaat. Verdeel de puree in de ovenschaal.

Laat de witlof goed uitlekken, zeker als je hem kookt in water, anders wordt de puree te nat. Laat ietsjes afkoelen en wikkel dan elk half struikje in een plakje ham en leg op de puree.

Strooi de kaas over de witlof en leg er de salieblaadjes op. Zet de schaal ongeveer 10 minuten in het midden van de oven. Heeft je oven een grillfunctie, dan kun je deze na 5 minuten ook inschakelen om de kaas te laten kleuren. Zet de ovenschaal dan wel iets hoger in de oven.

Wanneer witlof of puree helemaal zijn afgekoeld, dan is 10 minuten in de oven niet echt voldoende. Verleng de oventijd dan met 10 minuten of gebruik een [kernthermometer](#) en laat de schotel verwarmen tot een temperatuur van 60-70°C).

Naar de website:

