



# WITLOF MET BRIE EN WALNOTEN

## INGREDIËNTEN

---

### VOOR 2 PERSONEN

- 3 struikjes witlof
- 1 stuk brie
- 1 handje walnoten
- Enkele takjes tijm
- Peper en zout
- (olijf)olie om in te bakken

#### *Voor garnering:*

- Enkele lepels rode uien marmelade

#### *En verder*

- Passende ovenschaal

#### **Bereidingstijd:**

Voorbereiden: 20 minuten

Bereiden: 30-40 minuten

## BEREIDING

---

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). De airfryer hoeft niet voorverwarmd te worden.

Was de witlof en halveer in de lengte, laat goed uitlekken. Verwijder de harde kern.

Verhit een scheut olie in een koekenpan en bak de witlof tot ze beginnen te karamelliseren. Breng op smaak met peper en zout.

Rangschik de witlof in de ovenschaal met de snijkant naar boven.

Snijd de brie in plakken en verdeel over de witlof. Verdeel de tijm erover en de walnoten. Bak je in de airfryer leg dan de tijm onder de kaas – anders gaat deze “vliegen”.

#### **Voor de oven**

Plaats de ovenschaal op een rooster in het midden van de oven en bak ongeveer een half uur. Controleer of de witlof gaar is, zo niet laat nog wat langer in de oven staan.

#### **Voor de airfryer**

Plaats de schaal in het mandje van de airfryer. Stel de temperatuur in op 170°C en op 25 minuten. Controleer halverwege of het niet te hard gaat, verlaag anders de temperatuur iets. Is de witlof na 25 minuten nog niet helemaal gaar, verleng de tijd dan met 10 minuten.