

Gegratineerde witloof



INGREDIËNTEN

- ▷ 8 stronken grondwitloof
- ▷ 8 plakken gesmoorde ham
- ▷ 100 g geraspte kaas om te gratineren
- ▷ 40 g meel
- ▷ 70 g Corman Fusion
- ▷ 1 gulle punt gemalen nootmuskaat
- ▷ Zout en zwarte peper

BEREIDING

- De onderkant van de witloofstronken afsnijden en vervolgens beetgaar koken.
- Op absorberend papier leggen om ze te drogen.
- 30 g van Fusion in een koekenpan doen en daarin de witloof laten kleuren.
- 40 g van Fusion in een kookpan opwarmen.
- Het meel erover strooien, en mengen met een garde.
- De melk beetje bij beetje al roerend erbij gieten, en door laten koken tot een gladde saus.
- Zout en peper toevoegen, op smaak brengen met nootmuskaat.
- De oven voorverwarmen op 180 °C. Om iedere stronk witloof een plak ham rollen.
- In een ovenschotel leggen en de bechamelsaus erover gieten.
- Met geraspte kaas bestrooien, en ongeveer 25 minuten in de oven zetten, tot de kaas gegratineerd is.
- Meteen uit de oven opdienen met aardappelpuree.