

Ingrediënten voor 2 personen

4 stronkjes witlof. 100 gr in stukjes
gesneden ham. 100 gr in stukjes
gesneden kaas. Flinkle lepel
boursin cuisine (tomaat en
zuidere kruiden). 100 gram
cashewnoten. scheut olijfolie.

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Witlof roerbakken

Lekkere variant

Hulpmiddelen

Wok

Vorbereiding

Ontdoe de witlof van de bittere pit en snijd het in grove stukken.

Bereidingswijze

Giet een scheut olijfolie in de wok en doe er de witlof bij. Roerbak deze tot het goed warm is en doe er de in stukjes gesneden kaas en ham bij. Niet te lang laten bakken want dan gaat de witlof te veel vocht afgeven. Doe er de lepel boursin cuisine bij. Als slot de cashewnoten erbij. Als de witlof te vochtig is geworden giet hem tussendoor dan even af voor je er de boursin cuisine bij doet.