

Ingrediënten voor 4 personen

8 struikjes witlof 8 plakjes
bladerdeeg (diepvries) 6
zongedroogde tomaten op olie,
heel fijngesneden 150 g
versgemalen Zaanlander kaas
pikant (deli-afdeling) 4 tomaten 4
eetlepels balsamicodressing

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Witlof in bladerdeeg met pittige kaas

Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 200 °C.

Bereidingswijze

Witlof schoonmaken, kern verwijderen en 5 min. koken. Bladerdeeg laten ontdooien. Witlof goed laten uitlekken en droogdeppen. Lof op bladerdeeg leggen en bestrooien met zout en peper. Fijngesneden tomaten en 3/4 deel van kaas over lof verdelen. Bladerdeeg dichtvouwen en met behulp van vork goed dichtdrukken. Bladerdeegpakketjes met rest van kaas bestrooien en in midden van oven in ca. 20 min. gaar en goudbruin bakken. Intussen tomaten in plakjes snijden en met dressing mengen. Witlofpakketjes met tomatensalade serveren.

Serveertips

Wijnadvies Lichte, frisse, fruitige witte wijnen