

Ingrediënten voor 4 personen

7 ons witlof, 1 prei, 1 ons katenspek, twee aardappels, vier halve perziken, creme fraiche, ketchup, perziksap, een handje geraspte kaas, suiker, paneermeel, zout, peper.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Ovenschotel
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Witlofschotel

Witlofschotel met perzik

Hulpmiddelen

Pannen, messen, Ovenschaal.

Vorbereiding

Witlof kelin snijden en geschilde aardappels in stukjes snijden. Koken in ongeveer 20 minuten. Katenspek en prei in stukjes snijden en 5 minuten uitbakken in pan. Saus maken van in stukjes gesneden perzik, twee eetlepels ketchup, 1 klein bekertje creme fraiche, handje geraspte kaas, drie eetlepels suiker, 1 dl perziksap. Witlof/aardappels en saus op smaak brengen met peper en zout. Daarna door elkaar scheppen en een handje paneermeel erdoor roeren. Ovenschaal invetten en gerecht in de oven gedurende 25 minuten bij 180 graden klaar maken.

Bereidingswijze

Zie ingredienten

Serveertips

Met gebakken aardappelen en boeuf stroganoff eet u uw vingers erbij op.