

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg witloof gerookt spek peper
en zout muskaatnoot kaneel 1
eetlepel suiker 1 appel vb
jonagold 300 gr geitenkaas 3 eetl
vloeibare honing hanvol
pijnboompitten

Tijd: 20-30 min.

Smaak: Pittig

Soort_gerecht: Lunch/Brunch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Gegrild witloof met spek en geitenkaas

Je kan dit klaarmaken als voorgerecht of lunch

Bereidingswijze

Snij het witloof in de lengte in vier en roerbak het 10 min in wat olie, samen met het gerookte spek. Kruid met peper, zout, muskaatnoot, 1 eetlepel suiker en een snuifje kaneel. voeg de laatste 2 min de in blokjes gesneden appel toe. Leg op een ovenschotel en leg plakjes geitenkaas over het witloof. Bedruip alles met vloeibare honing en plaats 5 min onder een hete grill. Werk af met geroosterde pijnboompitten.