

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 kleine of 2 dikke struikjes witlof
- 4 plakjes bladerdeeg - 4 plakken gekookte ham - 8 plakjes kaas (of 4 grote) - ½ bakjes kruidenkaas - 1 ei - zout - beetje geraspte kaas

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Gevulde witlof in bladerdeeg

Een heerlijke en ook nog eens leuk uitziende variatie op de 'gewone' witlof met ham en kaas uit de oven. Eenvoudig te maken en groots resultaat.

### Bereidingswijze

- Snij het kontje van de witlofstronkjes en haal de harde kern eruit (dikke struikjes kun je het beste doormidden snijden) - Voeg een beetje zout toe aan het kookwater en kook ze ongeveer 5 minuutjes, laat ze daarna heel goed uitlekken. - Ontdooi intussen het bladerdeeg. - Vul het midden van de uitgelekte witlof met kruidenkaas en rol de witlof eerst in de kaas en daarna in de ham. - Rol het bladerdeeg een beetje uit zodat de stronkjes erin passen. - Leg de witlof op het bladerdeeg, vouw de randjes dicht, gebruik hiervoor een beetje water zodat ze goed dicht blijven zitten. - Leg de pakketjes met de naad naar beneden in een beboterde ovenschaal. - Bestrijk de bovenkant met een losgeklopt ei en strooi er een beetje geraspte kaas overheen. - Bak de pakketjes ongeveer 25 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden.

