

Ingrediënten voor 4 personen

20 pommes duchesse (diepvries)  
200 g gegrilde ham 1 wittekool 1  
plantje bieslook 3 eetl. boter 100  
g geraspte emmentaler 50 g  
geraspte grana padano 5 dl melk  
3 eetl. bloem 2 eetl. paneermeel  
nootmuskaat peper en zout

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Belgisch  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Wittekoolrolletjes met kaassaus en pommes duchesse

Makkelijk, origineel en super lekker

### Bereidingswijze

Voorbereiding : (10 min.) - Verwijder de harde kern uit de wittekool.  
-Maak 8 bladeren los en verwijder de harde nerf. Snij de rest in fijne stukjes. - Snij de ham in reepjes. - Snipper het bieslook fijn. Bereiding : 20 min. + 15 min. in de oven 1 Verwarm de oven voor op 200 °C. 2 Kook de wittekool 2 à 3 min. in lichtgezouten water. Haal de bladeren uit de kookpot met een schuimspaan. Giet de rest af. 3 Smelt de boter in een steelpan op een matig vuur. Roer er de bloem met een klopper onder en laat even drogen op het vuur. Voeg beetje bij beetje en al roerend de koude melk toe. Laat pruttelen tot u een gebonden saus hebt. Kruid met nootmuskaat, peper en zout. Voeg de ham, de emmentaler en het bieslook toe. Roer tot de kaas gesmolten is. 4 Meng 2 eetl. kaassaus onder de fijngesneden wittekool. 5 Leg 2 bladeren wittekool op elkaar en lepel er wat koolvulling op. Rol de bladeren op zoals een loempia. 6 Verdeel de koolrolletjes over een ovenschaal en overgiet met de rest van de kaassaus. Bestrooi met de grana padano en het paneermeel. Bak 15 min. in de voorverwarmde oven. 7 Bak intussen de pommes duchesse 5 min. in de friteuse op 175 °C.

