

Ingrediënten voor 4 personen

800 g witlof 1 ui 25 g roomboter  
300 g gemengd gehakt 2  
mandarijnen 200 g crème fraîche  
175 g geraspte jong belegen  
kaas 48+ 1 tl gedroogde oregano  
1 teen knoflook 700 g  
aardappelschijfjes (duopak)

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Witlofschotel met gehakt en mandarijn

In een ovenschotel komen alle smaken mooi samen. En de mandarijn zorgt voor een verrassende verfrissing.

### Hulpmiddelen

1 knoflookpers 1 ovenschaal (18 x 28 cm)

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Halveer het witlof, verwijder de harde kern en snijd het lof in repen. 2. Snipper de ui. Verhit in een koekenpan de boter. Fruit de ui 1 min. Voeg het gehakt toe en bak in 4 min. rul en bruin. 3. Schep er het witlof door en bak in 8 min. beetgaar. Schep regelmatig om. Pel de mandarijnen en verdeel in partjes. Roer in een kom de crème fraîche los met de kaas en de oregano. Pers de knoflook erboven en breng op smaak met versgemalen peper. 4. Schep de partjes mandarijn door het witlof en bak nog 2 min. Breng op smaak met versgemalen peper. Schep het witlof in de ovenschaal. Verdeel de aardappelschijfjes als een dakje over het witlof. Schep het crème fraîche-kaasmengsel erover en strijk glad. 5. Bak de witlofschotel in de voorverwarmde oven in 25-30 min. goudgeel en gaar