

Ingrediënten voor 4 personen

8 flinke stronkjes witlofzout2
sjalotten1 tl. kerrie2 el. bloem1 dl.
creme fraiche250 g.
achterham100 g. pittige Goudse
kaas.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Witlof Lasagne

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 175 graden. Neem van elk stronkje 6 blaadjes. Kook deze 3 min. in water met zout. Snijd de rest van de groente in smalle reepjes. Snipper de sjalotten en fruit ze in 50 g. boter lichtbruin. Voeg het witlof, de kerrie en de bloem toe en bak die 4 min. mee. Roer de creme fraiche door het mengsel. Leg een laag witlofblaadjes in een ingevette vuurvaste ovenschotel, verdeel daarop het witlofmengsel en dek dit af met de geraspte kaas, schuif de schaal in het midden van de oven en laat de lasagne in 30 min. gaar en goudbruin kleuren.