

Ingrediënten voor 2 personen

6 stronken witlof, mon-chou (voor sauzen), geraspte kaas, ham, ei, nootmuskaat

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Gegratineerde Witlof Met Ham-Kaas

Witlof gegratineerd met mon-chou, geraspte kaas, ham en hardgekookt ei

Hulpmiddelen

Pan en ovenschaal en vergiet

Vorbereiding

Mon-chou in een schaal doen en daar (naar behoefte) de geraspte kaas doorheen (niet teveel want dan wordt de saus te dik, moet "schenkbaar" blijven). Nootmuskaat er doorheen en door elkaar roeren.

Bereidingswijze

Stronken witlof koken. Uit de pan halen en in vergiet laten uitlekken. Overschaal beetje invetten met boter. 2 eieren hard koken, 2 ons ham in kleine stukjes snijden. Uitgelekte stronken verdelen over twee ovenschaaltjes. Daaroverheen de stukjes ham verdelen. Per schaal een hardgekookt ei verkruiden. Daaroverheen per schaal de mon-chou saus verdelen en nog wat extra geraspte kaas er overheen. Dan ongeveer een kwartier in een voorverwarmde oven zetten. Kijk af en toe even of het al een beetje goudbruin is. Klaar! Eet smakelijk.

Serveertips

Kun je combineren met gebakken aardappelen. Daar doe ik meestal wat gebakken spek doorheen.

