



Witlof uit de oven

(Voor 4 personen)

Ingrediënten

8 grote aardappels
6 stronken witlof
1 grote ui
300 gram brie
Klontjes boter
Peper
Zout
bruine basterd suiker

"Voor een keertje"
onder het motto: Vet brengt smaak.

Voorbereiding

Aardappels koken, beetje laten afkoelen en in plakjes snijden.

Ui in ringen snijden en halveren.

Witlof in grove stukken snijden.

Ovenschotel invetten met boter.

Bereiding

Oven voorverwarmen 225°C.

Helft van aardappel plakjes over bodem ovenschaal verdelen.

Ui fruiten in boter na paar minuten witlof erbij doen, peper en zout naar smaak toevoegen, enkele minuten roerbakken, 2 eetlepels bruine basterdsuiker erbij doen.

De suiker even goed erdoorheen laten smelten.

Dit over de aardappelplakjes verdelen

Daarna tweede laag aardappelschijfjes erover verdelen.

Brie in plakjes snijden en op tweede laag aardappels leggen.

Paar klontjes boter erop en ongeveer 20 min in de oven zetten

De laatste paar minuten ook de grill aanzetten.



Roergebakken witlof

*met La Ratte aardappel puree en
gerookte ganzenborstfilet.*

(Voor 4 personen)

Ingrediënten

200 g Ganzenborstfilet of
200 g Rookvlees, in iets dikkere plakken

halfvolle melk (circa 1½ dl)
½ eetlepel verse tijmblaadjes
1 kg kruimige aardappelen
6 struikjes witlof
1 eetlepel suiker
zout
versgemalen peper
nootmuskaat
4 eetlepels olijfolie

"Gezonde keuze"

Bereiding

Schil en snijd de aardappelen in stukken en kook ze in een pan met in weinig water met zout in ca. 20 minuten gaar.

Maak de struikjes witlof schoon en snijd ze in de lengte in repen.

Verhit in een wok 2 eetlepels olijfolie en schep de witlof erdoor.

Strooi de suiker en tijm erover en roerbak de witlof in ca. 5-8 minuten mooi bruin en gaar.

Voeg eventueel een scheutje water toe.

Giet de aardappelen af en stamp ze met een stamper fijn.

Roer er 2 eetlepels olijfolie en zoveel melk door dat een smeelige puree ontstaat. Voeg zout, peper en nootmuskaat naar smaak toe. Warm de puree nog even zachtjes door.

Snijd de ganzenborst in dunne plakjes, schep op vier borden een beetje aardappelpuree, schep de witlof erop en leg daar de plakjes ganzenborstfilet op.

Ganzenborst is te vervangen door rookvlees. Bak in een droge koekenpan de plakjes rookvlees knapperig bruin.