

Veldvers Recept

WITLOOF MET GEROOKTE ZALM

Deze variant op de traditionele witloof met ham en kaassaus smaakt minstens even heerlijk! Je serveert dit gerecht met gekookte aardappelen of puree.

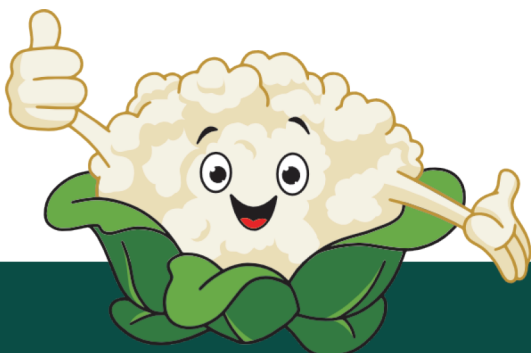
Bereiding

- Snij het witloof in grove stukken, was het. Kook het witloof beetgaar in water met zout. Goed uit laten lekken in een vergiet.
- Snij de zalm in fijne reepjes.
- Oven voorverwarmen op 200 graden.
- Meng de witloof en de zalm onder elkaar en leg in een ovenschaal.
- Verwarm de room en smelt hierin de kaas. Voeg ook het bouillonblokje toe.
- Giet de saus over de witloof en zalm.
- Bestrooi de schotel met geraspte kaas en plaats ze in het midden van de voorverwarmde oven.
- Het gerecht is klaar wanneer de witloof een goudbruine kleur heeft gekregen.

Ingrediënten (4 pers)

1 kg witloof
400 g gerookte zalm
100 gram roomkaas 1
kruidenbouillontablet 100
ml room culinair zout 100
gram geraspte jong
belegen kaas gehakte
dille

Serveren maar!



**Hoe kan je iets met liefde koken,
wat zonder liefde is geproduceerd?**

Loesje