



Witloofrolletjes met ham in kaassaus (gruyere)

met peterselie aardappels

Een echte klassieker! Witloof (zoals het in België wordt genoemd) gewikkeld in ham, overgoten met een rijkelijke kaassaus en een krokant kaaskorstje on top. Alleen al de omschrijving zorgt voor water in de mond.

45 min | 640 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Aardappels, kruimig	g	300	600	900	1200
Witloof	g	250	500	750	1000
Cruyere	g	40	75	100	150
Schouderham	g	50	100	150	200
Verse peterselie	st	0.25	0.5	1	1

zelf toevoegen:

Boter	g	10	20	30	40
Bloem	g	10	20	30	40
Nootmuskaat	tl	0.5	1	1.5	2
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 °C, zorg dat de oven goed heet is. Breng water met een snuf zout aan de kook. Was of schil de aardappels, snijd in stukken en kook in circa 20 minuten gaar. Giet daarna het water van de aardappels af en laat even uitdampen.
2. Breng nog een pan met water aan de kook. Spoel de stronkjes witloof, verwijder de onderkant en kook ze 8-10 minuten (grote exemplaren kun je halveren). Haal ze met een schuimspaan uit de pan en laat heel goed uitlekken in een vergiet. Bewaar het kookvocht.
3. Smelt voor de kaassaus de boter in een kleine sauspan. Roer met een garde de bloem erdoor en zorg dat deze de boter opneemt tot een zanderige textuur. Schenk het witloof kookvocht er beetje bij beetje bij (circa 250 ml voor 2 personen) en blijf roeren tot de saus bindt. Rasp de kaas en voeg de helft van de kaas toe en kruid met een snuf nootmuskaat, peper en zout.
4. Rol de witloof op in een plakje ham, leg de rolletjes naast elkaar in een ovenschaal en schenk de kaassaus erover. Strooi de overgebleven kaas erover en bak nog 15 minuten in de voorverwarde oven waarvan de laatste 5 minuten op de grill-functie.
5. Snijd de verse peterselie klein en schep door de gekookte aardappeltjes. Serveer de witloof ovenschotel erbij.

Tip: In plaats van kookvocht kun je ook melk gebruiken voor de kaassaus.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

