



## OUDERWETSE WITLOF IN DE OVEN

### NODIG (5 - 6 PERS):

6 stronken witlof  
35 gr (room)boter  
35 gram bloem  
1 el olijfolie  
1 tl suiker  
200 gram geraspte kaas  
6 plakjes (rauwe) ham  
2 el paneermeel  
snufje verse nootmuskaat  
4 dl melk  
1 tl mosterd  
peper en zout naar smaak.

### DOEN:

1. Verwarm de oven tot 180 ° C. Maak de witlof schoon en snijd harde gedeelte weg. Doe een klontje boter in de pan met suiker. Voeg de witlof en toe met een bodempje water. Kook ongeveer 5 minuten. Laat de witlof goed uitlekken.
2. Maak ondertussen de kaassaus. Doe 35 gram boter, bloem, melk, 150 gram kaas, mosterd in een steelpan en kook langzaam, totdat een gladde massa ontstaat. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
3. Leg de witlof met een plakje ham in een vuurvaste schaal. Schenk de kaassaus erover. Strooi de rest van de kaas en het paneermeel over de kaassaus met een beetje olijfolie.
4. Plaats de witlof ongeveer 15 minuten in de oven, totdat er een goudbruin korstje op komt.

De witlof ovenschotel is lekker met gekookte aardappels en eventueel een stukje vlees.

Smullen maar!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)