



WAANZINNIGE WITLOFSTAMPPOT UIT DE OVEN

NODIG (4 à 5 PERS):

1 kg geschilde aardappels in grove stukken
1 kg gesneden witlof (haal wel de harde kern uit de witlof)
150 gr gekookte en/of gerookte ham
200 gr geraspte kaas
2 el mosterd
scheutje melk
1 el roomboter
snufje nootmuskaat
peper en zout naar smaak

DOEN:

1. Verwarm de oven tot 180 °C. Kook de aardappels en laat de laatste 10 minuten de witlof meekoken, totdat alles gaar is.
2. Stamp de witlof met de aardappels met een scheutje melk, geraspte kaas en roomboter. Breng op smaak met mosterd, nootmuskaat, peper en zout.
3. Verdeel de witlofstamppot over de plakjes ham en rol deze op. Leg de rolletjes op een ingevette ovenschaal en zet ze ongeveer 20 minuten in de oven.

Smullen maar!



HEEL
LEKKER!

WWW.BONAPETIT.NU