



# Gebakken witlof gekaramelliseerd

## NODIG

- 4 pers
- 20 minuten

- 6 stronken witlof
- 25 gram roomboter
- scheutje olijfolie
- peper en zout
- snufje Nootmuskaat
- 1 tl suiker
- takje verse tijm
- scheutje balsamico azijn

## DOEN:

1. Maak de witlof schoon en snijd slechts een klein stukje van de achterkant af, zodat de stronk bij elkaar blijft. Halveer de witlof in de lengte.
2. Verhit olie en roomboter in een koekenpan (kan zijn dat je 2 pannen moet gebruiken). Leg de witlof met de platte kant naar beneden in de pan en bak totdat deze mooi bruin kleurt. Draai de witlof om, breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat, en zet het vuur laag. Voeg een paar takjes tijm toe.
3. Laat de witlof sudderen tot deze gaar is. Strooi er suiker overheen en blus af met balsamicoazijn. Bak kort verder tot alles goed gekaramelliseerd is. Leg de witlof op een bord of schaal en garneer met wat verse tijm.



smaakvol  
divers

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