Mmmmh!

Gegratineerde witloof

Ingrediënten

- 10 witloof
- 10 plakjes gekookte ham
- 65 g boter

Mornay-saus
- 75 g boter
- 60 g bloem
- 1 L melk
- 100 g geraspte kaas (Comté, Gruyère, etc.)
- Nootmuskaat
- Zout en peper

Afwerking en presentatie
- 100 g geraspte kaas (Comté, Gruyère, etc.)

Mensen: 10

Kooktijd 45 min.

Bereidingstijd 30 min.

Specifieke uitrusting

- Ovenschaal

Instructions

- Verwarm de oven voor op 200 °C met hetelucht en grill.

- Snijd de stronkjes witloof doormidden en verwijder de harde kern. Smelt in een pan de boter en stoof onder deksel op een laag vuur. Breng op smaak met zout en peper, en voeg een beetje nootmuskaat toe. Voeg een scheutje water toe en laat op laag vuur koken.

Mornaysaus

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be

- Maak in een conische sautépan een roux door de boter te smelten, voeg dan de bloem toe en laat het droogkoken. Er moet een lichte biscuitachtige geur ontstaan.
- Haal van het vuur en maak de roux los door geleidelijk melk toe te voegen terwijl je klopt. Zet terug op het vuur en breng al roerend aan de kook om de binding te maken.
- Voeg de geraspte kaas toe, breng op smaak met zout en peper, en voeg een beetje nootmuskaat toe.
- Breng op smaak en laat iets afkoelen.

- Laat het witloof uitlekken en maak de roulades met de ham en het witloof. Plaats alles in een ovenbestendige schaal en bedek met de kaassaus. Bestrooi met geraspte kaas.

- Bak gedurende 20 minuten, of tot er een mooie korst ontstaat.