



Witlof met Aspergekaas en ham



Ingrediënten

- 4 stronkjes witlof
- 4 plakjes ham
- 100 gr Henri Willig Koekaas met Asperge
- 28 gr boter
- 28 gr bloem
- 320 ml melk
- snufje nootmuskaat
- zout en peper
- extra boter om in te vetten

Een culinaire ovenschotel met een voorjaars-twist. Dankzij de Aspergekaas krijgt deze klassieker een heerlijke, frisse voorjaarsupgrade. De licht bittere smaak van witlof wordt prachtig in balans gebracht door de zachte, smeltende kaas en de hartige ham. Een eenvoudig, maar elegant gerecht - perfect voor een doordeweekse lenteavond of een gezellige weekendmaaltijd.

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2: Kook de witlof in licht gezouten water gedurende 5 tot 8 minuten tot het gaar is. Laat het vervolgens goed uitlekken.
- 3: Smelt de boter in een steelpan, voeg de bloem toe en roer tot een roux. Laat het geheel 1 minuut garen.
- 4: Voeg langzaam de melk toe en blijf roeren tot er een gladde saus ontstaat.
- 5: Breng de saus op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Rasp de Henri Willig Koekaas met Asperge en roer door het geheel heen.
- 6: Wikkel elke witlofstronkjes in met ham en leg in een ingevette ovenschaal.
- 7: Verdeel de kaassaus gelijkmatig over de inhoud van de ovenschaal en bestrooi het geheel met de resterende geraspte Henri Willig Koekaas met Asperge.
- 8: Plaats de ovenschaal in de oven en bak 15 tot 20 minuten, totdat het gerecht goudbruin en bubbelend is.

Hoe haal ik de bittere smaak uit witlof?

Snijd het harde stronkje aan de onderkant van de witlof weg; hiermee verwijder je het bitterste deel. Om de smaak verder te verzachten, kun je de witlof ook kort koken met een beetje suiker, melk of citroensap.

Serveer- en variatietips:

- **Serveeradvies:** Serveer de witlof romige aardappelpuree of vers brood en een frisse groene salade voor een complete maaltijd.
- **Vleesvervanger:** Vervang de ham door een plantaardige alternatief om het gerecht vegetarisch te maken. Voor een luxere variant kun je de ham ook vervangen door gerookte zalm of forel.
- **Kaasvariantie:** Vervang de Aspergekaas eventueel door Henri Willig Belegen Geitenkaas voor een pittigere smaakbeleving.