

Hamrolletjes met witloof

✘ **Ingrediënten: 4 personen**

- 8 sneetjes gekookte ham
- 8 witloofstronken

Voor de saus:

- 0.5 L melk
- 3 eetl. boter
- 70 g geraspte emmentaler
- 1 eidooier
- 3 eetl. bloem
- nootmuskaat
- peper en zout

✘ **Vorbereiding:**

30 min.

Verwijder de harde kern van het witloof en kook de witloofstronken 20 min. afgedekt gaar in lichtgezouten water.

Schep het witloof uit de kookpot en laat met de punt naar onderen goed uitlekken.

✘ **Bereiding:**

20 min.

1. Druk het vocht zo goed mogelijk uit het witloof.
2. Rol elk stronkje in een sneetje ham.
3. Schik de rolletjes in een ovenschaal.
4. Maak de kaassaus: smelt de boter in een kookpot, roer er de bloem goed onder met een klopper en laat even drogen op het vuur.
5. Voeg beetje bij beetje en al roerend de melk toe.
6. Laat pruttelen tot u een mooi gebonden saus hebt.
7. Voeg 1/3 van de geraspte kaas toe en laat smelten.
8. Neem van het vuur en meng er de eidooier onder.
9. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.
10. Giet de kaassaus over de hamrolletjes.
11. Bestrooi met de rest van de geraspte kaas.
12. Laat enkele min. goudbruin kleuren onder de ovengrill.

Dien op met aardappelpuree.