

# Witloof in de oven met puree

## **Ingrediënten: voor 4 personen**

- witloof 8 stronkjes
- ham 8 plakjes
- boter 2 el
- bloem 2 el
- melk 500 ml
- geraspte kaas 75 g
- aardappelen 750 g
- nootmuskaat
- peper
- zout

## **Bereiding**

1. Maak de stronkjes witloof schoon.
2. Schil de aardappelen en snij ze in stukken.
3. Verwarm de ovengril voor.
4. Beboter een ovenschaal.
5. Stoom de witloof 10 minuten en laat goed uitlekken.
6. Rol elk stronkje witlof in een plakje ham.
7. Kook de aardappelen goed gaar, giet ze af, laat ze uitdampen en stamp ze fijn.
8. Maak de puree aan met een scheutje melk.
9. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
10. Maak de bechamelsaus: smelt de boter en roer er de bloem door.
11. Laat goed heet worden en giet er al roerend beetje bij beetje de melk bij.
12. Laat de saus al roerend indikken.
13. Haal van het vuur en doe er de kaas bij.
14. Laat smelten en roer nog eens goed door.
15. Breng de saus op smaak met peper, zout en een beetje nootmuskaat.
16. Leg de witloofrolletjes in de ovenschaal.
17. Overgiet met de saus.

## **Optie:**

Doe de puree in een spuitzak met gekartelde mond en spuit toefjes puree langs de witloofrolletjes.

Bestrooi met wat extra geraspte en laat 5 à 10 minuten kleuren onder de ovengrill.