

Witloof met ui en tomaat in de pan

1 pansgerecht

Ingrediënten

Voor 2 personen

- 3 witloofdots
- 2 à 3 tomaten
- 2 à 3 uien
- 1 teen knoflook
- olijfolie + boter
- takje verse tijm
- zout en peper

Bereiding

1. Spoel de witloofdots onder de kraan en verwijderd eventueel de buitense bladen.
2. Snij de witloofdots middendoor en verwijder de harde kern
3. Neem een grote braadpan met liefst glazen deksel + dikke bodem.
4. Ontvel de tomaten. *(is niet echt nodig)*
5. Kuis de uien en het teentje knoflook.

6. Giet olijfolie in de braadpan en voeg evens een klontje boter toe.
7. Laat alles opwarmen tot de boter is gesmolten
8. Plaats de halve witloofdots in de braadpan
(Doe dit afwisselend links en rechts om de bodem zoveel als mogelijk te bedekken)
9. Bak het witloof lichtjes aan

10. Snij de ajuinen in ringen van +/- 3 mm dikte en plaats deze boven op het witloof.
(Zie dat de volledig pan +/- is bedekt met deze ui- ringen.)
11. Snij de tomaten eveneens in ringen en plaats deze bovenop de ui- ringen.
(Zie dat de volledig pan +/- is bedekt met deze tomaten- ringen.)
12. Kruiden met peper en zout.
13. Pers de knoflook en sprijd deze over de tomaten.
14. Beetje water toevoegen om het aanbakken te vermijden.
15. Spreid de verse tijm eveneens over de tomaten.
16. Doe deksel op de pan en verlaag de temperatuur van het vuur.
(Het deksel zoveel als mogelijk op de pan laten op de temperatuur te behouden!)

17. Laat dit nu stoven gedurende +/- 20 à 30 minuten.

Serveer met aardappelen en cotelet of steak

