

Witloof stoven

minder dan 30 min.

Witloof stoven doe je zo!

1. Verwijder de buitenste blaadjes voor je aan de slag gaat.
2. Kort spoelen onder de kraan mag, maar laat witloof nooit in water liggen.
3. Smelt een klontje boter in een pot (*of pan*) met een dikke bodem.
4. Witloof stoven doe je best in een pot die net groot genoeg is zodat alle stronken mooi naast elkaar liggen.
(*Als de pot te groot is, kan de boter rond het witloof verbranden.*)
5. Snijd de bittere kegeltjes aan de onderkant van het witloof weg.
6. Leg het witloof in de pot en laat lichtjes bruinen.
7. Witloof stoven zorgt voor een lekker zoete smaak.
8. Wil je die zoete smaak graag accentueren? Strooi dan een snuifje suiker of giet een scheutje honing over de witloofstronken en laat wat karamelliseren.
9. Voeg een scheut water toe zodra het witloof de gewenste kleur heeft, zet een deksel op de pot en laat op een zacht vuur sudderen.
10. Het deksel op de pot zorgt ervoor dat het witloof lekker sappig blijft, dat alle aroma's bewaard blijven en dat het witloof sneller gaart.
11. Wil je wat extra smaak toevoegen, dan kan je het water ook vervangen door bouillon.
12. Prik af en toe eens met een mes in de witloofstronken om na te gaan of ze gaar zijn.