

WITLOOF MET EN KAAS “EN COCOTTE”

We kennen allemaal het traditionele witloof met en kaas als hoofdgerecht. MAAR, we kunnen er met wat fantasie ook een voorgechtje van maken.

Ingrediënten voor **4 tot 6** personen

4 stronkjes witloof
2 plakken ham
1 lente-uitje
1 st Vacherin kaas (of naar smaak; brie, camembert ..)
wat boter
peper en zout
en voor de liefhebbers: 1 verse truffel

Werkwijze

Snij het witloof in de lengte in reepjes en stoof ze aan in wat boter en kruid met peper en zout.

Snij de ham en het brood (apart) in blokjes.
Bak de croutons goudbruin en krokant in wat boter.

Verdeel het witloof over diepe schaaltes of potjes (cocottes)
Verdeel de kaas over het witloof.
Zet de potjes in een op 180 gr C voorverwarmde oven voor 10-12 minuten zodat de kaas ka smelten.

Haal de potjes uit de oven en werk af met de croutons, de blokjes ham en de lente-ui.
Voor de welgestelde liefhebber; schaaf de truffel over de potjes en druppel er een lekje olijfolie over.