



Witlof gekarameliseerd met trappist en honing

Bijgerecht • Groente
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Witlof, mooi gesloten gevormd
en van gelijke grootte

boter

honing

dubbele Trappist (ik gebruik
Westmalle dubbel)

zout, peper, nootmuskaat en
salie (gedroogd)

Bereiding

Witlof op een matig vuur in hete boter aan alle kanten
licht kleuren.

Wat honing toevoegen en een licht karamel laagje
rondom het witlof laten vormen.

Bier toevoegen, niet te veel, het witlof hoeft niet helemaal
onder te staan. Ze kruiden toevoegen en onder deksel
zachtjes gaar smoren.

Controleer tijdig de gaarheid (afhankelijk van de dikte van
de witlofstronken). Wanneer het witlof meer dan half gaar
is, het deksel van de pan nemen en verder laten garen tot
het vocht een beetje dik en licht stroperig wordt.

Notities

Gekarameliseerd witlof wordt aardig veel toegepast. Dit
recept gaat iets verder met trappistenbier. Voor mij komt
dit idee uit het boek Smaakvrienden van Angélique
Schmeinck.

Foto's

