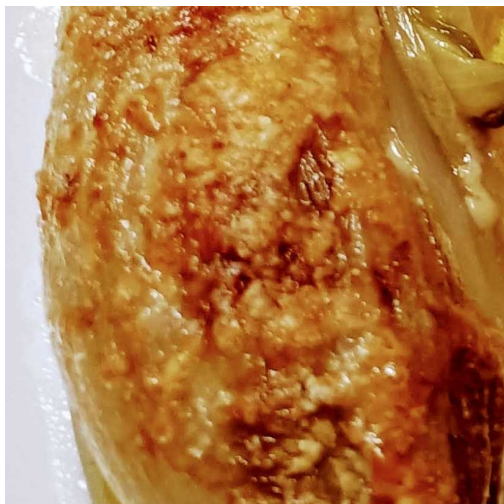


Witlof met Parmesan



Gerechten: Bijgerecht

Categorieën: Airfryer, Braadpan, Groente

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Witlof
boter
zout en peper
room
bindmiddel
Parmezaanse kaas

Bereiding

Witlof schoonmaken en wassen.

Opzetten met een klontje boter, een bodempje water, zout en peper.

Onder deksel 15 minuten laten sudderen (tijd is afhankelijk van de dikte van de wiltlofstronken).

Witlof goed laten uitlekken en met behulp van een lepel het vocht er uitduwen..

Voeg aan het stoofvocht een scheutje room toe, breng aan de kook en breng het op de juiste sausdikte.

Doe de saus in het inzetstuk van de airfryer, schik de goed uitgelekte witlof er op en bestrooi licht met geraspte Parmezaanse kaas.

10 minuten in de airfryer op 170 graden.

Je kunt dit ook onder de ovengrill doen, tijd en temperatuur aanpassen ==> 180 graden.

Notities

Witlof met kaassaus uit de oven is één van onze 'dagelijkse kost' gerechten. Deze romige witlofbereiding met echte Parmezaanse kaas is een verfijnde variant.

Foto's

