

Gegratineerde witlofrolletjes met ham



Gerechten: Hoofdgerecht

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Ingrediënten (voor 4 personen)

8 struikjes witlof

8 plakken achterham

50 gram boter

25 gram bloem

4 dl melk

zout, peper en nootmuskaat

150 gram geraspte pittige kaas

0,5 citroen

2 eetlepels paneermeel

Bereiding

Bereiding

Witlof wassen, schoonmaken en bittere kern verwijderen met een scherp mesje.

Witlof opzetten met een klontje boter, een bodempje water, sap van een halve citroen, zout en peper.

Kook de groente gaar in ongeveer 15 minuten.

Ovengrill voorverwarmen.

Bechamelsaus bereiden:

25 gram boter smelten, bloem erdoor roeren en even op een zacht vuurtje laten drogen.

Koude melk in beetje toevoegen terwijl je goed roert met de garde.

De saus een minuutje zachtjes laten koken terwijl je goed roert.

Van het vuur weg zout, peper, nootmuskaat en geraspte kaas door de saus roeren.

Witlof goed laten uitlekken en in de hamplakjes rollen.

Een ovenschaal licht inboteren en hierin de hamrolletjes schikken; oversauzen met de kaassaus.

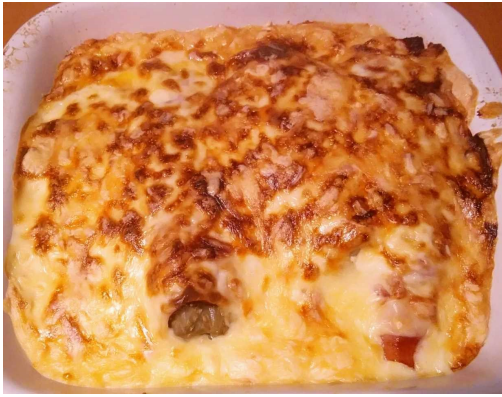
De resterende boter in klontjes over de schaal verdelen en bestrooien met paneermeel.

Onder de ovengrill plaatsen tot er zich een mooi korstje heeft gevormd.

Notities

Een klassieker voor de dagelijkse maaltijd maar het blijft wel bijzonder lekker.

Foto's



GEGRATINEERDE HAMROLLETJES MET
WITLOF

APPETIJT.EU



GEGRATINEERDE HAMROLLETJES MET
WITLOF

APPETIJT.EU

