



# Witloof met Zwarte Woud-ham



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

6 stronkjes witloof  
6 plakjes zwarte woudham (Kalbacher)  
1 knolselder  
1 kilogram aardappel  
1/2 l melk  
boter  
peper en zout  
nootmuskaat

## Bereidingswijze

- 1.** Halveer de stronkjes witloof en omwikkel ze met een plakje Zwarte Woudham.
- 2.** Smelt de boter in een pan en stoof de witloofstronkje gedurende 20 minuten op matig vuur.
- 3.** Schil de aardappelen en de knolselder. Snij in grote stukken. Breng aan de kook samen met de melk. Kook de aardappelen en de knolselder tot ze gaar zijn.
- 4.** Plet met een pureestamper en voeg naar eigen smaak een klontje boter en wat extra melk toe. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
- 5.** Serveer met de witloof.