



Witloof uit de oven op z'n Italiaans



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

100 gram boter
8 stronkjes witloof (schoongemaakt)
peper en zout
3 eetlepels bloem
1 l volle melk
nootmuskaat (geraspt)
100 gram parmezaan (geraspt + 50 g extra)
200 gram parmaham (of pancetta)
8 blaadjes salie (fijngesneden)
50 gram gorgonzola

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de helft van de boter in een diepe pan en leg hierin de stronkjes witloof. Bak ze rustig aan en breng goed op smaak met peper en zout. Draai af en toe om, alle stronkjes moeten rondom rond een lichtgouden kleur krijgen. Doe een goed afsluitend deksel op de pan en laat op een laag vuurtje nog 30 minuten héél zachtjes garen.
- 2.** Laat het witloof daarna uitlekken in een zeef of op enkele vellen keukenpapier.
- 3.** Maak een bechamelsaus: smelt de rest van de boter in een steelpan en voeg de bloem toe. Roer goed en laat enkele minuten aanbakken. Voeg beetje bij beetje de melk toe en laat al roerend met een klopper inkoken tot een mooie, fluweelachtige saus. Breng die op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Haal van het vuur en voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe. Roer goed tot de kaas is gesmolten in de saus.
- 4.** Wikkel rond elk stronkje witloof 1 of 2 plakjes parmaham en schik ze naast elkaar in een ovenschaal.
- 5.** Bestrooi met de fijngesneden salie en overgiet met de kaassaus.



- 6.** Werk af met verbrokkelde gorgonzola en de extra Parmezaanse kaas.
- 7.** Zet de ovenschaal 15 à 20 minuten in een op 230 °C voorverwarmde oven, of tot je een mooi korstje krijgt.