

Jukebox Diner

Recept van week 3

Ingezonden door: DJ Karin

Gekarameliseerde witlof

Ingrediënten voor 4 personen:

4 stronkjes witlof - 50 gram boter - 1 eetlepel suiker - zout en verse peper - 100 gram bacon in reepjes - 50 gram broodkruim - 50 gram geraspte parmezaanse kaas - 1 eetlepel verse tijm - 200 ml kookroom

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180°C, Snijd de harde kern uit de stronkjes witlof. Smelt de boter, voeg de lofstronkjes, suiker, zout en peper toe en bak tot de witlof goudbruin en licht gekarameliseerd is. Leg de stronkjes naast elkaar in een ingevette lage ovenschaal. Verdeel de bacon en het broodkruim gemengd met de kaas en tijm erover, giet de room erover en zet het gerecht afgedekt met aluminiumfolie 10 in de oven. Verwijder de folie en laat de witlof nog 10 minute in de oven staan zodat er een krokant korstje ontstaat.

Eet smakkelijk !!!!



Recepten kunt u inzenden voor iedere donderdag naar info@promootje.nl