



Opgevuld witloof

Een klassieker van vroeger: witloofstronken gevuld met gekruid gehakt, zachtjes gestoofd en geserveerd met aardappelpuree.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	2	Klassiekers

Ingrediënten

2 struiken witloof van gelijke grootte
100 gr gehakt (half varken, half rund) of filet américain
1 ei (klein)
1 el paneermeel
0,25 citroen
5 gr bereidingsvet
5 gr bloem
peper, nootmuskaat
peterselie

Bereidingswijze

1. Snij de witloofstruiken overlangs in en verwijder het bittere kegeltje onderaan.
2. Meng het gehakt en breng het op smaak met nootmuskaat en peper. Vermeng met het ei en het paneermeel.
3. Verdeel het vlees over de struiken en bind ze met wat keukengaren vast.
4. Laat de vetstof heet worden en leg er het witloof in. Laat langs beide zijden wat kleuren. Overgiet met het citroensap en kruid met peper.
5. Stoof gaar op een zacht vuur in een gesloten kookpot, ongeveer 45 minuten. Controleer regelmatig het stoofvocht zodat het niet droogkookt.
6. Dien op met aardappelpuree en bestrooi met fijngehakte peterselie.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)