



Opgevuld witloof

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	2	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 2 stronken witloof van gelijke grootte
- 100 gr gemengd gehakt (half varken, half rund)
- 1 klein ei
- 1 eetlepel paneermeel
- het sap van een kwart citroen
- 10 gr boter of margarine
- zout, peper en nootmuskaat
- een paar takjes platte peterselie

Bereidingswijze

- 1.** Snij de witloofstronken overlangs doormidden. Hol ze voorzichtig een beetje uit met een lepel zodat er een holte ontstaat voor de vulling. Verwijder het harde, bittere kegeltje onderaan.
- 2.** Meng het gehakt met het ei, het paneermeel, een snuifje nootmuskaat, zout en peper. Werk alles goed door elkaar tot een samenhangend mengsel.
- 3.** Verdeel het vleesmengsel gelijkmatig over de vier helften en druk licht aan. Sluit elke stronk door de twee helften terug op elkaar te leggen en bind ze stevig vast met keukengaren.
- 4.** Verhit de boter of margarine in een brede kookpot op middelhoog vuur. Leg er de gevulde witloofstronken in en laat ze langs alle kanten licht kleuren, een tweetal minuten per kant.
- 5.** Besprenkel met het citroensap en kruid licht bij met peper. Voeg twee eetlepels water toe, dek de pot af en stoof de stronken gaar op een zacht vuur gedurende ongeveer 45 minuten. Draai ze halverwege om en controleer regelmatig of er nog voldoende vocht aanwezig is. Voeg indien nodig een scheutje water toe.
- 6.** Verwijder het keukengaren. Schik de gevulde stronken op de borden, lepel het stoofvocht erover en bestrooi met fijngehakte platte peterselie. Serveer onmiddellijk met aardappelpuree.

Tip

Gebruik stronken van gelijke grootte zodat ze gelijkmatig gaar worden. Bind het keukengaren stevig genoeg vast, anders valt de vulling tijdens het stoven uit elkaar.

Lekker met

Aardappelpuree