



Ovenschotel met witloof en ham

Witloof met ham in een romige kaassaus, afgewerkt met aardappelpuree en een goudbruin korstje. Comfortfood op zijn Belgisch.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	25'	2	Klassiekers

Ingrediënten

- 6 aardappelen
- 50 gr boter
- 50 gr bloem
- 35 cl melk
- 200 gr gemalen kaas
- 6 stronkjes witloof
- 4 plakken gekookte beenham
- 2 el paneermeel
- peper, zout

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen, snij ze in twee en kook ze gaar in gezouten water. Giet af en stamp tot puree. Voeg een klontje boter, een scheutje melk, peper en zout toe.
2. Smelt de boter in een steelpannetje, voeg de bloem toe en laat even aanbakken. Voeg dan de melk toe en roer tot een dikke, gladde bechamelsaus. Breng op smaak met peper en zout en roer er de helft van de gemalen kaas onder.
3. Snij de witloofstronkjes in grove stukken. Smelt een klontje boter in een pan en stoof hierin het witloof gaar. Kruid met peper en zout.
4. Beboter een ovenschaal en snij de beenham in reepjes.
5. Bedek de bodem met een laagje kaassaus. Schik de reepjes ham en stukjes witloof erop. Verdeel de puree erover en overgiet met de resterende kaassaus.
6. Bestrooi met het paneermeel en de overige gemalen kaas. Zet enkele minuten onder de grill tot de kaas goudbruin gesmolten is.