



Witloof in hesp met kaassaus

De ultieme Vlaamse klassieker: gestoofd witloof gerold in hesp, overgoten met een romige kaassaus en gegratineerd tot goudbruin.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 8 stronkjes witloof
- 8 sneden gekookte hesp
- 50 gr boter
- 50 gr bloem
- 500 ml melk
- 150 gr geraspte gruyère of oude kaas
- 1 snuifje nootmuskaat
- 1 theelepel suiker
- sap van een halve citroen

Bereidingswijze

- 1.** Snijd het onderste puntje van elk witloofstronkje weg en verwijder met een mesje het bittere kegeltje in de kern.
- 2.** Stoof de stronkjes in een pan met een klontje boter, de suiker en het citroensap. Voeg een scheutje water toe, dek af en laat 25 minuten zachtjes garen tot ze zacht zijn.
- 3.** Laat het witloof goed uitlekken in een vergiet en druk er voorzichtig het vocht uit.
- 4.** Maak intussen de kaassaus: smelt de boter in een steelpan, roer de bloem erdoor en laat 2 minuten zachtjes bakken.
- 5.** Giet er beetje bij beetje de warme melk bij terwijl je blijft kloppen tot een gladde saus. Laat enkele minuten binden.
- 6.** Haal van het vuur en roer twee derde van de kaas erdoor. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.
- 7.** Rol elk uitgelekt stronkje in een snede hesp en leg ze naast elkaar in een ingevette ovenschotel.
- 8.** Giet de kaassaus over het witloof, bestrooi met de rest van de kaas en gratineer 20 minuten in een oven op 200 graden tot alles goudbruin en borrelend is.