

Gegratineerd witloof met hesp en kaassaus (2 personen)



Ingrediënten :

- 4 stronken witloof
- 2 sneden gekookte beenham
- 40 gram boter en 50 gram bloem (roux)
- 3 deciliter melk
- 1 deciliter room
- 175 gram gemalen kaas
- 300 gram aardappelen
- 1 eierdooier
- Boter
- Peper en zout
- Nootmuskaat

Bereiding :

- Schil en snij de aardappelen en kook deze gaar. Giet deze af en maak er een aardappelpuree van en spuit deze op de rand van een individueel ovenschaaltje
- Haal de harde kern uit het witloof en leg het witloof in een ketel met een bodempje water en laat afgedekt garen (of stoom het gaar)
- Bewaar 1 deciliter van het kook- of stoomvocht voor de saus
- Laat het witloof goed uitlekken (je kan dit het beste zelfs één dag op voorhand doen)
- Wikkel het witloof in een halve schel beenham en schik deze bij de puree in de ovenvaste schaal
- Laat 40 gram boter smelten en voeg al roerend de bloem toe
- Voeg onder voortdurend roeren de melk, de room en het stoomvocht toe
- Kruid af met nootmuskaat en peper en zout
- Laat de saus zeer goed doorkoken
- Voeg er de 150 gram gemalen kaas onder voortdurend roeren en laat nog efkes doorkoken (ongeveer 20 seconden)
- Controleer de saus en smaak en lepel deze over de witloofstronkjes en bestrooi met de resterende gemalen kaas
- Warm de oven voor op 200° C en laat het geheel gratineren