

Witloofschotel met aardappel en spekjes



Ingrediënten :

- 1 kg witloof
- 800 à 850 gram aardappelen
- 500 gram spekblokjes (naar eigen smaak)
- 800 milliliter room
- peper en zout

Bereiding :

- Snij de harde kern uit het witloof en snij het witloof in vier stukken in de lengte.
- Kook tot alles gaar is en laat het witloof daarna goed uitlekken (dit kan eventueel van de dag ervoor gebeuren).
- Kook de aardappelen (niet al te gaar want deze moeten later nog in de oven), laat wat afkoelen en snij deze daarna in fijne schijfjes.
- Vul de ovenschaal met een laagje aardappelen en daarna een laagje witloof en verdeel er intussentijd ook wat spekblokjes over.
- Herhaal dit tot uw ovenschaal gevuld is maar zorg ervoor dat uw laatste laag een aardappellaag is.
- Warm de room op en maak die wat dikker (met instant sausbinder) naar eigen wens en kruid af met peper en zout.
- Giet dit mengsel over de laagjes in de ovenschotel en zorg ervoor dat deze ook langs de rand gevuld wordt.
- Zet de ovenschotel ongeveer 50 minuten in de voorverwarmde oven op 180°