

STinyDiner

Jullie hebben het al begrepen, ovenschotels vind ik goddelijk. Dus stuur ik jullie op pad met een boodschappenlijstje voor de Landwinkel, de slager en de molen om een heerlijke witlofschotel te maken, zoals mijn moeder die voor mij altijd klaar maakte.

Benodigdheden

- 4 stuks witlof (halveren in de lengte)
- Zak aardapelen (Frieslanders) 1,25 kg
- Herbamare (kruidenzout, in rechter keukenkastje)
- Boter
- Verse slagroom
- 4 dikke plakken Ham (natuurlijk van de slager)
- Geraspte kaas (mag natuurlijk Drielse Ouwe zijn)
- Nootmuskaat (nootmuskaatrasp in rechter besteklade)
- Peper
- Paneermeel (middelste keukenkastje)

Bereidingswijze

- Snijd de witlof in de lengte door midden
- Aardappelen schillen en 15 minuten koken in dikke schijfjes.
- Kook de witlof een minuut of 10
- Stamp de aardappelen fijn met verse slagroom en breng op smaak met peper en kruidenzout (Herbamare). Gebruik zoveel slagroom als nodig om er een mooie zachte massa van te kunnen stampen.
- Verwarm de oven voor op 200 graden (rechterknop op icoontje rechts van het 'pizza icoontje' onderaan de knop).
- Onderin de oven vind je een grote vierkante glazen ovenschaal waar precies 8 helften witlof in past.
- Vet de schaal in met een beetje boter.
- Laat de helften witlof goed uitlekken en leg ze in de ovenschaal.
- Bedek de witlof met de aardappelpurre.
- Dan afdekken met de plakken ham, vervolgens de geraspte kaas en strooi daar dan wat paneermeel overheen.
- Zet de ovenschotel in de oven voor ongeveer 35 minuten (of totdat de korst mooi bruin is)
- Eet smakelijk!

Tip als je over hebt: de volgende dag is de witlof schotel nog lekkerder! Doe het restant wel even in een schone nieuwe schaal en warm op 160 graden op gedurende een minuut of 35. Wel even afdekken met aluminiumfolie (linker besteklade) zodat de korst niet verbrandt! De laatste 10 minuten kun je het folie er afhalen.