

Witlof met Parmesan



Ingrediënten

- Witlof
- boter
- zout en peper
- room
- bindmiddel
- Parmezaanse kaas



Bereiding

- Witlof schoonmaken en wassen.
- Opzetten met een klontje boter, een bodempje water, zout en peper.
- Onder deksel 15 minuten laten sudderen (tijd is afhankelijk van de dikte van de witlofstronken).
- Witlof goed laten uitlekken en met behulp van een lepel het vocht er uitduwen..
- Voeg aan het stoofvocht een scheutje room toe, breng aan de kook en breng het op de juiste sausdikte.
- Doe de saus in het inzetstuk van de airfryer, schik de goed uitgelekte witlof er op en bestrooi licht met geraspte Parmezaanse kaas.
- 10 minuten in de airfryer op 170 graden.
- Je kunt dit ook onder de ovengrill doen, tijd en temperatuur aanpassen == > 180 graden.