
Gegratineerde hamrolletjes met witlof





Ingrediënten

- 8 struikjes witlof
- 8 plakken achterham
- 50 gram boter
- 25 gram bloem
- 4 dl melk
- zout, peper en nootmuskaat
- 150 gram geraspte pittige kaas
- 0,5 citroen
- 2 eetlepels paneermeel



Bereiding witlof

Witlof opzetten met een klontje boter, een bodempje water, sap van een halve citroen, zout en peper.

Kook de groente gaar in ongeveer 15 minuten.

Ovengrill voorverwarmen.

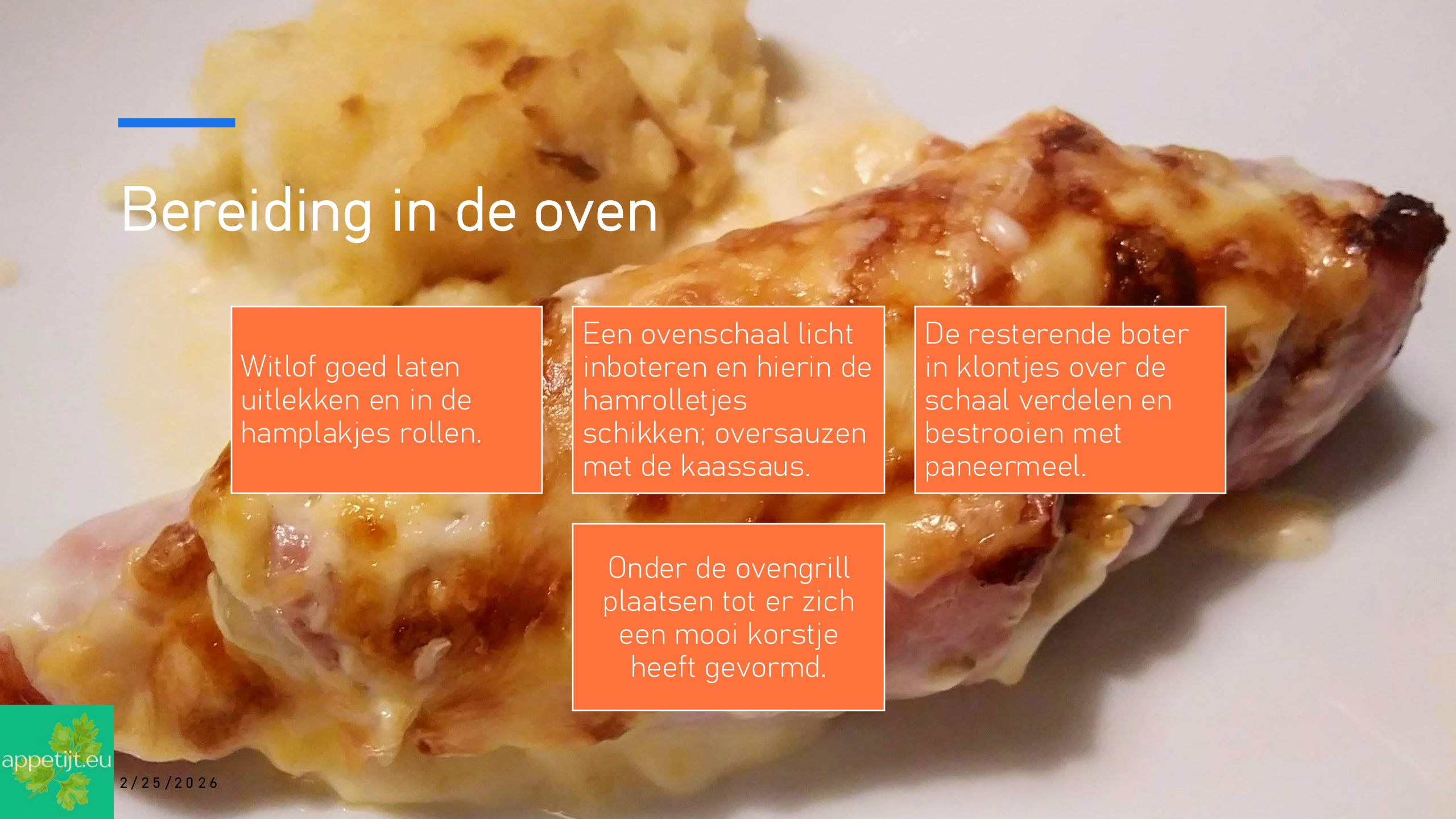
Kaassaus bereiden

25 gram boter smelten, bloem erdoor roeren en even op een zacht vuurtje laten drogen.

Koude melk in beetjes toevoegen terwijl je goed roert met de garde.

De saus een minuutje zachtjes laten koken terwijl je goed roert.

Van het vuur weg zout, peper, nootmuskaat en geraspte kaas door de saus roeren.



Bereiding in de oven

Witlof goed laten uitlekken en in de hamplakjes rollen.

Een ovenschaal licht inboteren en hierin de hamrolletjes schikken; oversauzen met de kaassaus.

De resterende boter in klontjes over de schaal verdelen en bestrooien met paneermeel.

Onder de ovengrill plaatsen tot er zich een mooi korstje heeft gevormd.