

Functionele beschrijving

Ovenschotel Witlof

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft. De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Ovenschotel Witlof 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

frans, oven, varken

Ovenschotel Witlof



Ingrediënten

Aantal personen: 4

Tijd: 20 min. + 25 min. in de oven

- 1 ui
- 5 stronkjes witlof
- 600 gr aardappelschijfjes
- circa 75 ml slagroom
- 2 tl peterselie
- 2 tl tijm
- 200 gr hamreepjes
- geraspte kaas

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Zet een pan met water op en kook de aardappelschijfjes ongeveer 5-10 minuten totdat ze zacht zijn.

Snipper de ui en snijd de bittere kern uit de witlof.

Snijd daarna de witlof in stukjes.

Giet een scheutje olie in een pan en bak de ui, ham, witlof en kruiden.

Schep de witlof en ham in een ingevette ovenschaal.

Verdeel de voorgekookte aardappelschijfjes dakpansgewijs over de witlof.

Giet de slagroom over de ovenschotel en strooi de geraspte kaas er overheen.

Bak de witlofgratin met aardappel ongeveer 25 minuten in de oven.