

Recept!

Ovenschotel kerriewitlof

Ingrediënten

800 gram witlof
1 ui
teentjes knoflook
3 tomaten
2 plakken ham
Zout/ peper
1 theelepel kerriepoeder
1,5 eetlepel
2,5 deciliter zure room
2 eieren
100 gram geraspte kaas

Bereiding:

Was en snij de witlof over de lengte door midden, snij de pit er uit en snij de witlof in repen van 1 cm. Verwarm de oven voor op 200 °C. Pel en snipper de ui en knoflook en fruit het in de boter glazig. Snij ondertussen de ham in blokjes. En de tomaten wassen en in plakjes snijden.

Ovenschaal in vetten met boter en de bodem beleggen met de plakjes tomaat. Roerbak de witlof (ongeveer 5 minuten) met de gefruite ui en knoflook, en voeg de blokjes ham er aan toe. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel het witlofmengsel over de tomaten. Eieren losroeren en mengen met kerrievoeder, zout, peper, zure room en geraspte kaas. Dit mengsel over de witlof heen gieten. Het gerecht ongeveer 20 minuten in de oven plaatsen tot het een mooi bruin kleurtje heeft gekregen.

Serveer met gekookte aardappelen en een buffelvink.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.watkokenwevandaag.wordpress.com

Februari 2018 Biologische boerderijwinkel

Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel