

# Recept!

## Witlofschotel met ham en ei

### Ingrediënten

1 kilogram vastkokende aardappels  
4 stronkjes witlof  
50 gram boter  
1 theelepel kerriepoeder  
75 gram geraspte oude of belegen kaas  
200 milliliter slagroom  
paneermeel  
1 klein bosje bladselderij  
200 gram hamreepjes of blokjes  
4 hardgekookte eieren, in plakjes

### Bereiding

Kook de aardappels ongeveer 15 minuten. Giet ze af, spoel er koud water over, pel ze en snijd ze in plakken. Kook de eieren hard. Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de witlofstronkjes in de lengte in brede repen, haal de harde kern eruit. Verhit de boter en roerbak hierin de witlof ongeveer 2 minuten. Laat afkoelen.

Roer de kerrie en kaas door de kookroom en breng op smaak met zout en peper. Bestrooi de ovenschaal met paneermeel en verdeel de aardappelplakjes dakpansgewijs over de bodem. Bestrooi met bladselderij. Verdeel de witlof erover en bestrooi met de ham en het ei. Giet de roomsaus erover en bak de schotel in het midden van de oven in 20-25 minuten goudbruin.

### Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: [www.depanvanpien.nl](http://www.depanvanpien.nl)  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel