



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Gekarameliseerde witlof met rauwe ham/ blauwschimmelkaas

voorgerecht voor 2 personen, 20min

Van de Streekmolen:

- 3 – 4 stronkjes witlof

En verder:

- 2 el balsamico-azijn
- schepje suiker of appelstroop
- rauwe ham in wat dikkere plakken of blauwschimmelkaas naar keuze, verkruimeld
- zout en peper
- eventueel: verse bieslook of platte peterselie, gesnipperd

Snijd de witlof in vieren. Verhit wat olie in de wokpan en wok de witlof tot hij doorschijnend en gaar is. Hier en daar mogen wat bruine randjes zitten. Strooi er wat suiker over en laat nog even bakken. Blus af met de azijn en breng op smaak met zout en peper. Serveer warm of lauw met de plakken rauwe ham of de blauwschimmelkaas en de fijngesnipperde kruiden.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.kookgenoot.nl/>