



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Gewokte witlof (basis)

bijgerecht voor 2 personen, 20min

Van de Streekmolen:

- 3 à 4 stronkjes witlof
- ½ bosje peterselie, alleen de blaadjes, fijngehakt

Ook lekker als lichte lunch of voorgerecht, warm of lauw met plakken rauwe ham of verbrokkelde blauwschimmelkaas.

En verder:

- 2 el balsamico-azijn
- schepje suiker of appelstroop
- zout en peper
- olie om te bakken

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 meteen, met de peterselie erover gestrooid.

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