



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Witlof-garnalenragoutschuitjes

Hoofdgerecht voor 2 personen, 15min

Van de Streekmolen:

- 2 stronkjes witlof
- 200 gram garnalenragout
-

En verder:

- 4 sprietjes bieslook

Snijd de kontjes van de witlof. Neem 2 grote borden en leg hierop de grote, losse bladeren van de witlof. Verwijder het 'velletje' dat om de garnalen ragout zit, doe de ragout in een steelpannetje en verwarm het tot het begint te bubbelen. Zet het vuur dan laag en roer de garnalenragout even goed door. Snijd de bieslook in ringetjes. Schep op ieder blaadje witlof een eetlepel garnalenragout en serveer het gerechtje als de garnalenragout nog goed warm is. Garneer de garnalenragoutschuitjes met de bieslookringetjes en serveer het met een glas droge witte wijn. Eet smakelijk.

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