



Witlof gegratineerd met geitenkaas

Hoofdgerecht voor 2 personen, 20min

Van de Streekmolen:

- 4 stronken witlof
- gekruimelde geitenkaas

En verder:

- 2 eetlepels olijfolie
- zout en peper
- 2 eetlepels bieslook

Zet de grill van de oven aan. Snijd de kontjes van de witlof en snijd vervolgens het loof in de lengte door. Verwijder de harde kern uit de stronkjes witlof. Verhit in een hapjespan of wok de olijfolie en bak hierin de witlof in 8 minuten beetgaar. Keer halverwege de witlof zodat beide kanten een kleurtje krijgen. Leg de witlof in een ovenschaal, strooi er wat zout en peper over en verkruimel de geitenkaas over de witlof. Zet de ovenschaal in de oven en grill het gerecht gedurende 2 minuten. Hak de bieslook fijn en bestrooi het gerecht voor het serveren met de bieslook. Serveer de witlof met gebakken aardappeltjes. Smakelijk eten.

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