Streekmolen
Eerlijke producten thuis gebracht

Witlof met spek en aardappelpuree

Hoofdgerecht voor 2 personen, 35min

Van de Streekmolen:
- **4 stronkjes witlof**
- **100 ml melk**

Zelf toevoegen:
- **150 gram speklapjes**
- **2 eetlepels boter**
- **1 eetlepel Dijon mosterd**
- **Vers gemalen nootmuskaat**
- **300 gram kruimige aardappelen**

Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en was ze grondig. Zet een pan met water en wat zout op het vuur en kook hierin de aardappelen gaar in ongeveer 15 minuten.

Halveer de stronkjes witlof. Snijd de speklapjes in stukjes. Smelt 1 eetlepel boter in een braadpan en leg hierin de speklapjes en de witlof. Leg het deksel op de pan en smoor het geheel 20 minuten op een laag vuur. Roer het geheel regelmatig om. Giet de aardappelen af. Verwarm de melk. Pureer de aardappelen en meng de warme melk er doorheen. Maal er vervolgens de nootmuskaat doorheen en schep als laatste een eetlepel boter en mosterd er doorheen. Meng alles tot een mooie puree.

Verdeel de aardappelpuree over de borden en leg daarop de witlof met spek.

Smakelijk eten.

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