

Witlof



Bijgerecht

Groente

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: het hele jaar door uit Nederland



Ingrediënten

- 8 struikjes witlof
- zout
- 8 dunne plakjes achterham
- 8 plakjes jong belegen kaas
- boter
- peterselie voor de garnering

Bereidingswijze

1. Snijd van 8 flinke struikjes witlof het onderste deel van de stronk af. Verwijder de lelijke blaadjes en schrap de lelijke plekjes weg. Hol de struikje aan de onderkant kegelvormig uit. Was de witlof. Kook de witlof in een bodem water met een mespunt zout in ca. 20 minuten bijna gaar.

2. Laat ze uitlekken. Wikkel de struikjes witlof eerst in 8 dunne plakjes achterham en vervolgens in 8 plakjes jong belegde kaas. Vet een lage ovenschotel in met boter of margarine. Leg de struikjes witlof er dicht naast elkaar in. Zet de schotel middenin een voorverwarmde oven van 200 graden of onder een hete grill en laat de kaas in ongeveer 10 minuten goudbruin kleuren (gratineren).

Tenslotte

Witlof behoort, samen met onder meer roodlof en andijvie, tot de familie van de cichoreiachtigen. De oorsprong van de bijzondere, licht bittere smaak van witlof ligt ook bij deze familie. Zijn mooie witte kleur krijgt witlof door de wortel van de witlofplant in het donker te laten uitlopen. Witlof werd bij toeval ontdekt door onze zuiderburen. In 1873 verscheen de groente op een tentoonstelling, doch het duurde tot 1913 voordat het product werd verkocht. Pas na 1930 werd witlof wat bekender en vanaf 1945 kon men spreken van een zekere populariteit. Witlof kan niet tegen licht! De witlofblaadjes verkleuren dan groen. Dek witlof dan ook zoveel mogelijk af. Ook kun je de in ham gewikkelde en gekookte witlof gebruiken voor **Witlof met Kaassaus**. Doe hetzelfde als boven maar wikkel alleen in ham. Bewaar wel het kookvocht. Smelt 25 gr boter in een sauspan. Roer er 25 gr bloem door. Giet 2 dl van het kookvocht erbij en blijf roeren tot de saus dikker wordt. Doe er dan 2 dl melk bij en blijf roeren tot de saus bindt. Kruid met peper, zout en nootmuskaat en voeg dan 250 gr geraspte kaas (Gruyere) toe. Leg de hamrolletjes in een ingevette ovenschaal en schenk er de kaassaus over. Zet de schotel 30 minuten in de oven op 200 graden. Serveer met gehakte peterselie. Naast bovenstaande klassieke bereiding kun je ook **Geglanceerd Witlof** maken. Smelt 200 gr boter in een zware braadpan; leg daar het lof (2 stronken de man) in één laag op; breng op smaak met zout en peper en wat druppels citroensap en laat het op een heel laag (!) vuur, deksel op een kier, heel zachtjes in 3 tot 4 kwartier gaar stoven, halverwege een keer omdraaien. Voor **Witlof met tijm** snijdt je de struikjes witlof in de lengte door en verwijder de kern, vervolgens onder stromend water wassen. Vanaf de onderste punt elk witlof struikje in schuine, luciferlange dunne reepjes snijden. Verhit 30 gr boter. Doe de witlof met 1 handje verse tijm (of 1 tl droge) snel al omscheppend in 4 minuten te bakken. Op smaak brengen met peper en zout. Of gebruik 2 tl suiker ipv de tijm. De witlof caramelliseert. Voor **Witlofsalade met walnoten** maak je een dressing door 2 el citroensap, een mespunt suiker en een snufje peper en zout door elkaar te roeren. Blijf roeren tot het zout is opgelost. Klop er druppelsgewijs 2 el olie door tot een glad sausje ontstaat. Maak 400 gr witlof schoon, en snijd hem in dunne reepjes of ringen en verwijder de bittere kern! Giet er de dressing over. Breek 50 gr walnoten in stukjes. Houd een paar noten achter voor de garnering. Schil 1 zoetzure appel en snijd deze in dunne reepjes en meng die samen met de walnootstukjes door de witlofsalade. Garneer met de achtergehouden noten. Tot slot als voorgerecht **Gegrild witlof met geitenkaas**. Neem 4 struikjes witlof. Grill voorverwarmen op hoogste stand. Witlof wassen. In lengte halveren en kern eruit halen (wordt niet gebruikt). Witlof vullen met 250 gr geitenkaas en bestrooien met 1 tl tijm en peper. 4 tl olijfolie erover sprenkelen. Witlof ca. 10 cm onder hete grill in ca. 3 minuten lichtbruin roosteren. Witlof op 4 bordjes leggen en serveren.