



Naam:

Klas: Datum:

Witloofrolletjes met kaassaus

Ingrediënten – voor 2 personen

4 witloof stronkjes 4 sneetjes hesp of kalkoenfilet sneetjes

40 gr boter 40 gr bloem 250 ml melk 250 ml room peper en zout nootmuskaat

40 gr gemalen kaas + extra voor erover

Werkwijze

- Snij de harde kern uit het witloof
- Doe een klontje boter in een pan en bak het witloof langs alle kanten mooi bruin
- Voeg eventueel een beetje water toe en zet een deksel op de pan
- Bak het witloof tot het zacht is
- Kruid je witloof met peper en zout en wat nootmuskaat
- Rol de witloofrolletjes in een sneetje hesp of kalkoenfilet
- Zet opzij

Kaassaus

- Doe 40 gr boter in een kom en smelt
- Voeg 40 gr bloem toe en roer goed door elkaar
- Gebruik een garde om goed te mengen
- Bak de **roux** = mengeling van gelijke hoeveelheden boter en bloem tot hij naar koekjes ruikt
- Voeg 250 ml melk toe en roer goed tot je saus begint te dikken
- Voeg dan de room toe en blijf goed roeren
- Laat de saus even doorkoken
- Kruid met peper en zout en nootmuskaat → je hebt nu een bechamelsaus
- Voeg 40 gr gemalen kaas toe en roer door elkaar → je hebt nu kaassaus
- (Voeg je ook nog 2 eidooiers toe → je hebt Mornay saus)

- Wrijf een ovenschotel in met wat boter
- Leg de rolletjes naast elkaar in de ovenschotel en giet er de saus over
- Strooi er nog wat gemalen kaas over
- Zet 15 min in de oven op 180°C
- Zet de oven op grillstand en laat de rolletjes nog 5 minuten gratineren

Serveer met puree