

Recept: Witloofrolletjes met Puree



Aantal personen:
1 persoon



Tijd:
60 minuten



Moeilijkheidsgraad
redelijk moeilijk

Witloofrolletjes met puree, een klassieker uit de Belgische keuken. Een heerlijk comfortgerecht waarbij zacht gestoofd witloof omhuld wordt met ham, overgoten met een romige kaassaus en geserveerd met smeùige aardappelpuree.

Voor de rolletjes

<input type="checkbox"/> Witloof	2 stronken	Wortel verwijderen, buitenste blaadjes en eventueel bittere kern weghalen.
<input type="checkbox"/> Gekookte ham (dik) of halal kippensneetjes	2 sneetjes	Klaarzetten.
<input type="checkbox"/> Suiker	1 kl	Voor het koken van het witloof.

Voor de bechamelsaus

<input type="checkbox"/> Volle melk	0.250 l	Licht verwarmen voor de bechamelsaus en puree.
<input type="checkbox"/> Boter	20 g	Voor de bechamelsaus.
<input type="checkbox"/> Bloem	20 g	AH Tarwebloem, voor de bechamelsaus.
<input type="checkbox"/> Gemalen kaas (Emmental)	100 g	Rasp de kaas fijn indien deze nog niet gemalen is.

Voor de puree

<input type="checkbox"/> Loskokende aardappelen	250 g	Schillen, wassen en in gelijke stukken snijden.
<input type="checkbox"/> Boter	1 klontje	Voor het stoven van witloof en de puree.
<input type="checkbox"/> Ei	1 eidooier	Voor extra binding en romigheid van de puree of saus (optioneel).
<input type="checkbox"/> Peper, Zout, Nootmuskaat	Naar smaak	Voor het kruiden van de saus, puree en witloof.

Bereidingswijze: Witloofrolletjes

Stap 1: Witloof stoven

- Snijd de onderkant van het witloof en verwijder eventuele lelijke buitenste bladeren. Snijd de harde, bittere kern eruit. Zorg dat het kropje nog samenhangt
- Zet een pan op het vuur en voeg een klontje boter toe. Bak hierin het witloof. Voeg na een paar minuten eventueel een scheutje water toe en zet een deksel op de pan. Zo kan het witloof rustig stoven.
- Wanneer het witloof gaar is (prik door het kropje met de punt van een mesjes), voeg dan een snuifje zout en een snuifje suiker toe. Laat het witloof lichtjes **karameliseren**. Laat het witloof dan even afkoelen

Stap 2: Aardappelpuree bereiden

- Kook de geschilde en in stukken gesneden aardappelen gaar in gezouten water (ongeveer 15-20 minuten).
- Giet de aardappelen af en stamp ze fijn. Voeg een klontje boter, een scheutje melk en eventueel een eidooier toe. Meng goed tot een smeùige puree.
- Breng de puree op smaak met peper, zout en een royale snuif nootmuskaat. Houd warm.

Stap 3: Bechamelsaus maken

- Smelt de 20 g boter in een steelpan op middelhoog vuur.
- Voeg de 20 g bloem toe en roer goed met een garde. Laat de roux garen zonder te laten kleuren. Je roux moet naar koekjes ruiken.
- Voeg geleidelijk de 250 ml melk toe, terwijl je krachtig blijft roeren met de garde om klontjes te voorkomen. Breng de saus aan de kook en laat op zacht vuur indikken tot de gewenste consistentie (ongeveer 5 minuten).
- Breng de bechamelsaus op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Roer ongeveer 75 g van de gemalen kaas door de saus tot deze gesmolten is.

Stap 4: Witloofrolletjes samenstellen en gratineren

- Verwarm de oven voor op 180°C. (hetelucht)
- Wikkel elke stronk witloof in een sneetje gekookte ham. Leg de witloofrolletjes naast elkaar in een ovenschotel.
- Giet de kaassaus over de rolletjes, zorg ervoor dat ze goed bedekt zijn.
- Bestrooi de witloofrolletjes met de resterende gemalen kaas.
- Bak de schotel ongeveer 20-25 minuten in de voorverwarmde oven, of tot de kaas mooi goudbruin is en borrelt. = **Gratineren**
- Eventueel kan je de oven de laatste 5 minuutjes op de grillstand zetten

Stap 5: Serveren

- Serveer de goudbruine witloofrolletjes direct uit de oven met de smeuijge aardappelpuree ernaast.
- Voor een frisse toets kun je eventueel wat fijngesneden peterselie over de puree strooien.

Tip: Voor een extra krokante bovenlaag kun je wat paneermeel mengen met de gemalen kaas voordat je het over de schotel strooit.

