

WITLOOF IN HESP

INGREDIËNTEN

(Voor 4 personen)

- 6 grote stronken witloof
- 12 kleine sneetjes gekookte ham
- 100 gr gemalen gruyèrekaas*
- 100 gr gemalen emmentaler*
- Boter
- Peper en zout

Voor de bechamelsaus:

- 60 gr boter
- 2 eetlepels bloem
- $\frac{3}{4}$ l melk
- Muskaatnoot, peper en zout

* Te verkrijgen bij Kaas&Co

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de grote stronken witloof in twee, haal er de harde kern uit, leg ze in een beboterde pan bestrooi met peper, zout en boter. Bak met een deksel gedurende 15 minuten tot ze beetbaar zijn.
2. Rol de halve witloofjes in hesp zodat je twaalf rolletjes hebt en leg ze in een ovenschaal.
3. Maak een bechamelsaus met de boter, bloem en melk. Alles goed roeren en saus laten doorkoken. Breng op smaak met muskaatnoot, peper en zout.
4. Voeg de gemalen gruyère en gemalen emmentaler toe en houd wat kaas over om af te werken.
5. Giet de saus over de rolletjes en bestrooi met de rest van de gemalen kaas.
6. Warm op in de oven op 180°C gedurende 15 minuten.

