

Een ode aan de witlof | Vers uit de Noordoostpolder

Een ode aan de witlof

Vers uit de Noordoostpolder

In de Noordoostpolder, het hart van het Nederlands witlofgebied, ligt kwekerij LOF. Met kennis en passie teelt dit familiebedrijf voor EMTÉ de allerlekkerste witlof, gewoon op Hollandse bodem. De vruchtbare poldergrond en klimaat zijn namelijk ideaal voor de groei van deze bijzondere groente, die u iedere dag vers in onze schappen vindt.

Duurzaam geteeld

Onze witlof wordt in Flevoland op duurzame wijze geteeld, van zaadje tot wortel tot volmaakte krop.

In het voorjaar worden de zaadjes op het land in ruggen gestopt, waarna ze gedurende de zomer uitgroeien tot wortels van 1 meter lang! Deze wortels, ook wel pennen genoemd, worden vervolgens geogst en onder een laagje ijs gelegd.

Na een winterslaap van enkele maanden gaan ze in bakken in het donker. Gevoed door regenwater, zonder zon én zonder licht, groeit de wortel in slechts 21 dagen uit tot een prachtige krop.

Recept: witlofwrap (als borrelhapje)



Bereidingstijd

3 – 5 minuten

Benodigheden

- 2 stronkjes witlof
- 4 tortillawraps
- 4 grote plakken yorkham
- kuipje roomkaas
- balsamicoazijn

Bereidingswijze

Maak de witlof schoon en pel de blaadjes van de stronkjes. Smeer de tortilla's in met kruidenkaas en schenk hier een scheutje balsamicoazijn overheen. Leg de ham hier bovenop.

Verdeel de witlofblaadjes over de tortilla's. Rol de tortilla's op en snijd ze in stukjes van circa 1,5 cm breed.