

Roodlof, hoe te bereiden?

Roodlof is het 'rode' zusje van de witlof en is uitermate geschikt om te verwerken in koude gerechten zoals een salade.



Bij verhitting verliest de groente namelijk zijn mooie rode kleur. Kort wokken daarentegen is wel mogelijk.



Recept: Witlofpakketjes uit de oven

Bereidingstijd
45 minuten



Benodigheden

- 8 kleine stronkjes witlof
- 8 kleine stronkjes roodlof
- 8 plakjes bladerdeeg
- 8 plakjes kaas
- 8 plakjes ham
- handjevol noten
- balsamico azijn
- peper en zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 225 °C. Ontdooi in het bladerdeeg en kook in tussentijd de witlof in een klein beetje water voor ongeveer 5 minuten. Laat de witlof vervolgens goed uitlekken. Leg op elk plakje bladerdeeg een plakje ham, een struikje witlof en een plakje kaas. Bestrooi het gerecht met een beetje peper en zout en vouw met vochtige handen de puntjes aan elkaar zodat er een zo dicht mogelijk pakketje ontstaat. Leg de pakketjes op de bakplaat en laat ze circa 25 minuten in de oven bakken. Opdienen op een salade van roodlof en noten. Garneer het gerecht met een beetje balsamico azijn. Tip: Eventueel kunt u het pakketje, voor het in de oven gaat, bestrooien met een beetje geraspte kaas.