

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.

Recept: Gegrilde witlof met parmaham



Bereidingstijd

20 minuten

Benodigheden

- 4 stronkjes witlof
- 4 plakjes parmaham
- 75g. (blauwschimmel) brie
- 1el. witte wijnazijn
- 4el. olijfolie
- peper en zout

Bereidingswijze

Verwarm de grill op de hoogste stand. Maak de witlof schoon en kook ze 2 minuten voor in ruim water. Halveer de stronkjes witlof in de lengte en leg ze in een ingevette ovenschaal. Besprenkel de witlof met 1 eetlepel olie. Snijd de parmaham in reepjes en leg ze op de witlof. Zet de witlof ca. 8 minuten onder de gril. Snijd de brie in 8 plakjes. Klop een dressing van 3 eetlepels olie, de witte wijnazijn, peper en zout. Schep

de witlof op 4 borden en verdeel de kaas en dressing over de witlof.

Tip: Lekker als voorgerecht of bijgerecht.