

# Recept: Tagliatelle met witlof

## Bereidingstijd

25 minuten



## Benodigheden

- 800g. witlof
- 3 bosuitjes
- 250g. gerookte spekreepjes
- 300g. groene tagliatelle
- 4 volle el. crème fraîche
- 1el. witte-wijnazijn
- 3el. olijfolie
- peper en zout

## Bereidingswijze

Kook de tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking. Maak de bosui schoon, snijd 2/3 in stukjes van 1 cm en snijd het resterende groen heel fijn. Was de witlof en snijd de stronkjes in de lengte in dunne repen. Schep ze in een ruime kom om met 2 eetlepels olie, de azijn en voeg naar smaak peper en zout toe. Bak de spekreepjes in een koekenpan op hoog vuur gedurende 4 minuten. Draai het vuur lager en schep de stukjes bosui (van 1 cm) en de witlof door de spekjes heen en bak deze 5 minuten mee. Giet de pasta af in een vergiet en schep het door de witlof. Verdeel de pasta over 4 borden, schep een eetlepel crème fraîche erop en strooi het fijngesneden groen van de bosui erover.

---

## 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.