

Recept: witlof uit de wok met geitenkaas, honing & tijm

Bereidingstijd

10 minuten



Benodigheden

- 1kg. witlof
- 150g. geitenkaas
- 75g. pijnboompitten
- 4el. vloeibare honing
- 2el. olijfolie
- 2tl. gedroogde tijm
- peper en zout

Bereidingswijze

Was de witlof en snijd de kropjes witlof overlang in vieren. Rooster vervolgens de pijnboompitten in een droge wok goudbruin en leg ze op een bord om af te koelen. Verhit de olijfolie in de wok en roerbak de witlof ca. 1 minuut op hoog vuur. Voeg vervolgens de honing en tijm toe en roerbak de witlof nog zo'n 2 á 3 minuten: totdat ze gaar zijn en het honinglaagje lichtbruin kleurt. Breng de witlof op smaak met wat zout en peper. Neem de witlof vervolgens uit de wok en leg de stukken in een schaal. Snijd de geitenkaas in kleine stukjes en strooi deze samen met de geroosterde pijnboompitten over het gerecht heen. Direct serveren.