

== Gevulde witloof met gehakt uit de oven ==

Ordernummer: _____

== Ingrediënten (4 personen) ==

8 stronkjes witloof	2 el paneermeel
4 sneetjes gedroogde ham	peper en zout
50 g geraspte emmentaler kaas	
klontje boter	
350 g gemengd gehakt	
1 ei	

== Zo maak je het ==

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Spoel de stronkjes witloof, snijd ze in de lengte doormidden en verwijder de bittere kern.
3. Snijd nog enkele blaadjes uit het midden van de witloofstronkjes (hol ze een beetje uit). Snipper deze blaadjes heel fijn.
4. Meng het gehakt met het fijngesnipperde witloof, de geraspte kaas, het ei en het paneermeel.
5. Snijd de plakjes gedroogde ham in de lengte doormidden.
6. Vul de witloofhelften op met het gehaktmengsel, draai er een half sneetje ham omheen en zet alles vast met een prikker.
7. Leg de gevulde witloofstronkjes in een beboterde ovenschaal en laat ze 20 minuten roosteren. Dek de schaal dan af met aluminiumfolie en laat het witloof nog ongeveer 15 minuten verder garen in de oven.

Tip

Het witloof mag gerust nog wat beet hebben, het moet niet door en door zacht gegaard zijn.