

WITLOF MET GEROOKTE ZALM



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 55 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4-6 personen

- 6 stronkjes witlof (900 gram) - 6 plakken gerookte zalm - 1 klontje boter - 60 gram geraspte comté -
SAUZE : - 200 gram slagroom - 1 eetlepel citroensap - zout en peper - geraspte nootmuskaat

1. Zet de rvs-kom op de machine, vul met 500 ml water en zet de stoommand erin. Was de witlof, verwijder het bittere wortelgedeelte en de buitenste bladeren en leg de stronkjes in de stoommand. Bestrooi met wat zout en peper. Schakel het programma STOMEN 40 minuten in. Keer de witlof tijdens het stomen. Vet ondertussen een ovenschotel in.

2. Laat de stronkjes uitlekken. Verwarm de oven voor op 180 °C.

3. Wikkel elke stronk witlof in 1 plak gerookte zalm en leg de rollen in een ingevette ovenschaal. Meng de slagroom met 1 eetlepel van het kooknat van de witlof, het citroensap en een beetje nootmuskaat. Giet de saus over de witlof. Bestrooi het oppervlak met geraspte comté en zet de schaal 15 minuten in de oven.

Cook Expert ■