

WITLOF MET HAM

en Mornay-saus



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

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 6 stronkjes witlof (900 gram) - 1 klontje boter - 6 plakken gekookte ham - 50 gram geraspte parmezaanse - kaas - zout en peper - MORNAY-SAUS : - 50 gram gezouten boter - 50 gram bloem - 300 ml melk - 30 gram geraspte emmentaler - of maasdammer - 30 gram geraspte comté of gruyère - zout en peper

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 200 °C.

3. Wikkel elke stronk in een plak ham, leg de rollen in de ingevette ovenschaal en giet de Mornay-saus erover. Bestrooi met parmezaanse kaas en zet de schaal 15 minuten in de oven.

MORNAY-SAUS

1. Doe de boter, bloem en melk in de rvs-kom. Voeg zout en peper naar smaak toe en stel het EXPERT-programma in op 10 minuten/snelheid 10/80 °C.

2. Druk ongeveer 1 minuut voor het einde van het programma op Stop, voeg de twee geraspte kaassoorten toe en schakel het programma weer in door op Auto te drukken.

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016