

## WITLOOF IN HESPROLLETJES



*Ingrediënten voor 4 personen*

- 750 g chiconettes
- 30 g boter
- 450 g gekookte hesp  
in sneedjes
- 40 g bloem
- 250 g gemalen kaas
- Nootmuskaat
- Zout & peper
- 700 cl halfvolle melk

*Weetje: Chiconettes van Bruyninckx zijn gebruiksklaar. Je hoeft er dus geen hartje uit te snijden alvorens ze te stomen.*

## *Bereiding*

*De witloof kan je voor dit recept stomen of stoven.*

1. Stoom de witloofjes in een stoomoven of smelt een klontje boter met een beetje water in een kookpot. Leg de witloof erin en het deksel op de pot. Laat de witloof garen op een laag vuurtje.
2. Of stoof de witloof op een zacht vuur tot ze goudbruin zien. Afkruiden doe je met peper, zout, nootmuskaat.
3. Haal de pot van het vuur en laat de witloof afkoelen. Knijp het vocht voorzichtig uit de groente.
4. Rol de witloof één voor één in een sneedje gekookte hesp. Schik de rolletjes in een ovenschaal.
5. We maken een roux als basis voor de saus. Smelt 30 g boter in een pot en voeg de bloem eraan toe. Je laat de mengeling al roerend droog worden tot je een biscuitgeur ruikt.
6. Voeg de melk al roerend toe. Blijf roeren tot de saus is gebonden. Als de saus te dik is voeg je nog wat extra melk toe. Zorg ervoor dat de saus niet de dik is.

7. Haal de pot van het vuur en voeg de kaas al roerend toe aan je saus.
8. Kruid de saus naar smaak met zout, peper en nootmuskaat.
9. Giet de saus gelijkmatig over de witloofrolletjes heen zodat ze allemaal bedekt zijn.
10. Strooi wat extra kaas over de schotel en plaats die ongeveer 10 minuten onder de grill. De witloof met hespenrolletjes zijn klaar zodra er een goudbruin korstje verschijnt.

*Tip: Chiconettes zijn kleiner dan de gewone witloof dus snij je de gekookte hesp best een beetje kleiner.*

*Tip: Wie graag de bittere smaak van de witloof wil verdoezelen kan een beetje suiker toevoegen bij het stomen of stoven.*

Smakelijk!