

### **19. Hollandse witlofschotel uit de oven**

**Aantal personen: 4**

- • 1 kilo kruimig kokende aardappelen of 2 zakjes Maggi aardappelpuree
- • 1 ei
- • halfvolle melk
- • nootmuskaat
- • 8 struikjes witlof (of 4 dikke struikjes)
- • 8 plakjes iets dikker gesneden ham
- • 2 zakjes witte saus (o.a. Knorr)
- • 150 gram geraspte 30+ kaas
- • 2 eetlepels halvarine
- • versgemalen peper

Verwarm de oven voor op 175 ° C.

Maak puree van de gare aardappelen met 2 eetlepels halvarine, het rauwe ei en ca. 1 dl 'warme' melk.

Meng er wat peper, nootmuskaat door en schep de puree in een ingevette ovenschaal.

Kook de witlof 5 minuten voor, halveer dikke struikjes, wikkel elk struikje in een plakje ham en leg ze op de puree.

Bereid de witte saus met melk volgens de aanwijzingen op de verpakking en roer er 100 gram geraspte kaas door. Schenk de kaassaus over de witlof en strooi de rest van de kaas erover.

Zet de schotel midden in de voorverwarmde oven en bak hem hierin ca. 40 minuten. Lekker met een frisse salade!

**Bevat per portie van 225 gram: 395 kcal..**