



Witlof met geitenkaas en honing

Voor 4 personen

Bereidingstijd: ca. 20 minuten

Ingrediënten

8-12 struikjes witlof (afhankelijk van de grootte)

20 g boter

4 el Tropische honing vloeibaar*

200 g geitenkaas

75 g walnoten, grof gehakt

75 g cashewnoten*, grof gehakt

enkele takjes verse tijm, blaadjes afgerist

zout en vers gemalen peper

*Ingrediënten gemarkeerd met een * zijn verkrijgbaar als Fair Trade Original-product*

Bereiding

Verwarm de oven voor op de grillstand. Snijd de struikjes witlof over de lengte doormidden en verwijder de bittere kern. Breng een pan met water en een snufje zout aan de kook en kook de witlof in circa 10 minuten gaar. Neem de witlof uit de pan, laat het goed uitlekken en druk het extra vocht eruit. Vet de ovenschaal in met een beetje boter en leg de witlofstruikjes in de schaal. Verkrummel de geitenkaas boven de witlof, maal er peper overheen en verdeel er de honing over. Meng de walnoten met de cashewnoten en de blaadjes tijm en verdeel dit ook over de witlof. Verdeel de rest van de boter in klontjes over de witlofschotel. Plaats de ovenschaal in de oven en grill tot de bovenkant van de witlofschotel een mooi goudbruin korstje heeft. Lekker met gekookte krieltjes of aardappelpuree.