

GEGRILD WITLOOF MET BRIE EN MAROKKAANSE WORTELSALADE

Benodigheden (4 personen)

witloof

- 4 stronkjes witloof
- 8 plakjes brie
- peper, zout, nootmuskaat
- citroensap en suiker
- olijfolie
- bladpeterselie (1/2 busstel)

wortelsalade

- 700 gr wortelen
- 1 sjalot
- koriander
- bladpeterselie (1/2 busstel)
- sap van ½ citroen
- 2 à 3 eetl azijn
- scheut olijfolie
- peper, zout en komijn

Bereidingswijze

witloof

- doe olijfolie en witloof in een kookpot, kruiden met peper, zout en nootmuskaat
- het witloof aan alle kanten lichtbruin bakken, een beetje water toevoegen en verder afgedekt gaar laten stoven
- witloof laten uitlekken en overlans in twee snijden
- in een bakblik leggen met de snijkant naar boven en peterselie tussen de witloofblaadjes steken
- witloof besprenkelen met een weinig citroensap en een snuifje suiker
- beleggen met de plakjes brie
- plaats onder een hete grill tot de kaas gaat smelten en goudbruin kleurt

wortelsalade

- wortelen schoonmaken en in gezouten kokend water beetgaar koken
- giet ze af in een zeef, spoel ze met koud water en laat ze verder door en door koud worden
- snij de worteltjes in blokjes en meng met de fijngehakte kruiden, het citroensap, azijn, gesnipperd sjalotje, olijfolie, komijn, peper en zout
- wat laten trekken op kamertemperatuur

leg op elk bord twee stukjes gegrild witloof (warm) en wat wortelsalade en dien op

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie <http://www.kwbreet.be>

