**Gegratineerd witloof met aardappelpuree**

Ingrediënten per 8 personen

1. Hoeveelheden zijn op basis van het voedingspatroon van een opgroeiende jongere – afwijkingen volgens het eetpatroon van jouw leefgroep kunnen zeker aanwezig zijn)
2. Het kassaticket zal duurder zij omdat van sommige producten maar een deel zal worden verbruikt.
3. De prijzen zijn op basis van de prijzen via collect & go van Colruyt. Prijzen kunnen altijd onderhevig zijn aan schommelingen.
4. Verse producten zoals groenten en fruit kunnen in formaat verschillen. Pas uw aankopen aan in functie van het eetpatroon van uw jongeren.

 5,5€ 2,4 kg (4 stronkjes of 300g pp / 2 rolletjes)

13,12€ 960g (120g pp) grote plakken ham

 *27,96€ 960g (120g pp Alternatief kalkoen/kip)*

1,36€ 1600 ml melk (saus)

3€ 250g Blanke Roux (Boter + Bloem) Knorr 1kg

2€ 240g gemalen kaas

3,5€ 2,5 kg grote bloemige aardappelen (250g pp + verlies schillen)

0,35€ 180g boter (witloof bakken + puree)

0,68€ 800 ml melk (puree)

Peper

Zout

Muskaatnoot

**Kostprijs met ham = 29,51€ +3% kruiden = 30,4€ -> 3,79€ pp**

Stappenplan

1. Maak het witloof proper = verwijder de uiteindes en verwijder de bittere kern.
2. Kleur het witloof kort aan in de pan (licht bruin) in boter.
3. Kruid met peper, zout en muskaatnoot. (1/4 peper – 2/4 zout – 1/4 muskaatnoot).
4. Plaats dit alles in een ovenschotel met de jus en boter.
5. Dek af met aluminiumfolie.
6. Gaar in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende een 20 tal minuten of tot wanneer gaar.

*TIP! Het witloof kan zeker al voordien volledig klaargemaakt worden! Het is zelfs beter om dit de dag voordien al te doen. Plaats het gegaarde witloof in een vergiet en zet dit op een diep bord. Zo kan het vocht dat in het witloof zit al mooi verlekken en zal dit niet in jouw schotel terecht komen. Doe het vocht en jus uit de oven zeker niet weg! Dit kan ook toegevoegd worden aan de saus voor een nog betere smaak! Voeg dit dan wel toe voor je gaat binden met de roux of wanneer de saus te dik is om ze weer iets te verdunnen.*

1. Terwijl het witloof in de oven zit schil je de aardappelen.
2. Snij deze in gelijke stukken. (4 of 8 afhankelijk van het formaat).
3. Bevochtig met koud water.
4. Voeg zout toe (ong. 10g/l water).
5. Kook de aardappelen gaar.
6. Giet af.
7. Passeer door een passe-vite of plet met een pureestamper.
8. Voeg melk en boter toe naar eigen smaak en wens van dikte.
9. Kruid af met peper en zout en muskaatnoot.

*TIP! Heb je een rustig moment? Schil en snij de aardappelen gerust op voorhand. Plaats deze in de kookpot die je wenst te gebruiken. Voeg al het water toe maar nog geen zout. Plaats deze pot in de koelkast totdat je wil beginnen koken!*

*Puree maak je met warme aardappelen dus koken op voorhand heeft geen nut!*

1. Terwijl het witloof aan het garen is en de aardappelen aan het koken zijn breng je de melk aan de kook.

*Opgelet! Neem een voldoende grote kom! Melk heeft de neiging om snel over te koken. Als dit voorvalt neem je snel de pot van het vuur! Dit is de enige methode om dit te stoppen. (Hard op de melk blazen kan ook heel kort helpen als noodrem).*

1. Wanneer de melk kookt voeg je de roux toe. (Doe dit stapsgewijs!).

*De functie van de roux = dikker maken van de saus, zal pas gebeuren wanneer de melk kookt. Geef dit proces een beetje tijd. De binding van de saus moet tijd krijgen om plaats te vinden. Blijf bij de saus en laat kort doorkoken. Blijf roeren (met een klopper) anders gaat deze zeker verbranden!*

1. Als jouw saus de gewenste dikte heeft haal je de pot van het vuur en je plaatst deze op een oppervlak dat niet warm is.
2. Kruid af met peper, zout en muskaatnoot.
3. Plaats de puree nu in een ovenschaal.
Warm verder/terug op wanneer je de schotel met de hamrolletjes in de oven plaatst.

*Hou er rekening mee dat muskaatnoot sterk kan doorsmaken!*

*Peper geeft pit aan een saus maar maakt de smaak tegelijk een stuk kapot.*

*Zout zal als smaakversterker dienen.*

*TIP! Je kan een grotere pot in de keuken klaarmaken die voor langere tijd bruikbaar is!*

*Neem 1kg zout. Voeg daarbij 300g zwarte peper. Dit noemt men PEZO.*

*Dan heb je altijd de juiste mengeling en kan je in 1 keer kruiden.

Kruid nooit uit de pot direct! Gebruik altijd een lepel of gebruik je vingers. De kans dat er teveel/meer uit de pot komt als gewenst is reëel en eens het erin zit kan je het er niet meer uithalen.*

1. Leg de plakjes ham open.
2. Plaats ongeveer 2 gegaarde witloofstronken per plakje. Punt naar binnen.
3. Rol op.
4. Plaats in ovenschotel.
5. Herhaal dit tot alles verwerkt is.
6. Overgiet met de saus (Bechamel).
7. Besprenkel met de gemalen kaas.
8. Gratineer in de oven. (Samen met de schotel van de puree)

SMAKELIJK!