

Ingrediënten en Recept



Mirije de Haan

· 21u ·

Witloofschotel uit de slowcooker met filetlapje 🍴 Fijne avond allemaal!



↳ of 3 kleine eters!

Witloofschotel (2 personen)

450 gram voorgedroogde kielstjes
 3 stonken witlof
 1 rode paprika
 2 lente-ui
 150 gr. spekblokjes
 100 gr. Hamblokjes
 200 gr. geraspte kaas (100 gr. laatste mix)
 150 gr. crème fraîche
 1 theelepel paprikapoeder
 1 theelepel mosterd
 1 kippenbouillonblokje
 peper en evt. nog zout.

Alles in de slowcooker, even door elkaar roeren.

100 gram kaas achterhouden en laatste mix toevoegen indien dat lukt. Anders gewoon toevoegen.

1^e mix high, dan 3 mix low.

Eet smakelijk #

Bron



Van eten tot drinken



<https://www.facebook.com/groups/1655968501316137/permalink/2984287868484187>

Info Martine Lycke

13/07/2021

In Slow cooker:

7 tal kleine aardappeltjes, reeds voorgekookt in microgolf (4 minuten), gepeld in schijfjes

Zakje v 500 g witloof gesneden (Lidl)

1 rode paprika in blokjes gesneden

3 lente uien (meeste groen reeds gisteren gebruikt)

Doosje bacon (Lidl)

Doosje kippenblokjes (Lidl) – Geen ham in huis

100 g gemalen kaas

150 g room

Blokje kippenbouillon

2 tl paprikapoeder

Cayennepeper

Slow cooker: High, ongeveer 2 uur

Slow cooker Low, ongeveer 2 uur

Kabeljauw ontdooid in microgolf

In boter bakken met Lookkruiden

Fotos

