

Ingrediënten en Recept



Witloof mediterranees

Ingrediënten voor 2 personen

- 4 stronkjes witloof
- Ongeveer 200 gr prosciutto di Parma
- 4 kaaskroketter
- 50ml balsamico azijn, een eetlepel honing en een eetlepel basterdsuiker voor een dressing
- 1 eetlepel basterdsuiker voor het witloof
- boter
- Zwarte peper uit de molen, zeezout.

Bereiding

1-snij het witloof in stukken, haal de harde kern eruit. Doe een beetje boter in een koekenpan en stoof 3/4 van het witloof zacht gedurende een tiental minuten op een gemiddeld vuur. Doe er de laatste minuten de rest van het witloof bij en overstrooi met de basterdsuiker. Roer zo nu en dan. Hou ook enkele blaadjes aan de kant voor de presentatie op het bord.

2-Maak de dressing eventueel van tevoren al. In een klein pannetje verhit je de balsamico azijn samen met honing en suiker. Laat dit rustig wat indikken en zet dan aan de kant. Laat afkoelen tot gebruik.

3-Frituur de kaaskroketter. Dit duurt ongeveer tien minuten wanneer ze ingevroren zijn.

4-Leg op elk bord een paar blaadjes rauw witloof en drapeer hierlangs de italiaanse Parmahesp. Wanneer de kroketter klaar zijn verdeel je eerst nod het gestoofd witloof en leg er dan één of twee van de kroketter bij.

5-Werk af met druppels balsamico-honing dressing.

Weer een variant op het thema!

En als er nog vragen zijn... ask Tony! Always@tony's cucina

Bron



Internet - Facebook - Tony's cucina

<https://www.facebook.com/tonyscucinagenk/posts/pfbid0ZnoYb3LoGk2yKR1okWSdNfr8jgFBfZ9MyYEqaFmz17552Yp2CDH9hpMyQrbwVnjl>

Info Martine Lycke

Straf... ben mn witloof vergeten in de ijskast, restje en was al gebakken ... Ouder worden ...

Met
Restje sla,
Burrata,
Rauwe ham,
2 soorten kaaskroketten
Witte ui en
In olijf olie gebakken pijnboompitten

Bagelkruiden (1656)

En normaal ook nog wat gebakken witloof voorzien...

Fotos

