Toastham met witloof en een smeuïge 3 kazensaus

10 personen



Ingrediënten

- 40 sneetjes Gerookte Toastham
- 1,5 kg puree
- 20 stronkjes witloof
- Klontje boter
- ¼ citroen
- 1 l melk
- 110 g roux
- 2 dl room
- 100 g gruyèrekaas
- 100 g cheddarkaas
- 100 g Parmezaanse kaas
- Peper, zout & nootmuskaat

Bereiding

Smeer een pot in met een klontje boter, reinig de witloof en haal er het harde gedeelte uit.
Leg de witloof in de pot, kruid af met peper en zout. Giet er een scheutje water bij en het sap van de citroen. Leg wat zilverpapier op de witloof en leg het deksel op de pot. Breng aan de kook en gaar verder op een klein vuurtje tot de witloof zacht is. Laat de witloof afkoelen.

Wikkel de Gerookte Toastham rond de stronkjes witloof (2 sneetjes per stronkje).

Maak de roux op de klassieke manier, weeg 110 g af en droog deze goed. Voeg de melk geleidelijk toe terwijl je blijft roeren. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.
Voeg de room en de helft van iedere kaassoort toe, kook even door.

Leg de witloofrolletjes in een vuurvaste schotel en giet er de saus over. Strooi de andere helft van de kazen over de saus en gratineer in een oven van 180°C. gedurende ± 20 minuten.
Serveer met puree.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be