

Witlof met kaas in bladerdeeg

Ingrediënten

- Bladerdeeg
- Witlof
- (kruiden)kaas
- Eventueel geraspte kaas

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven op 220 graden;
2. Neem evenveel plakjes bladerdeeg als je witlof hebt;
3. Kook de witlof beetgaar. Circa 30 minute;
4. Vaak komt er nog vocht uit na het afgieten van de witlof. Laat deze goed uitdruppen/uitlekken;
5. Leg de witlof op een plakje bladerdeeg;
6. Voeg (kruiden)kaas naar smaak toe;
7. Vouw het bladerdeeg dicht;
8. Eventueel gerapte kaas bovenop strooien (naar keuze);
9. Zet het gerecht in de oven. Circa 10 minuten. Kijk naar de kleur van het bladerdeeg/kaas.