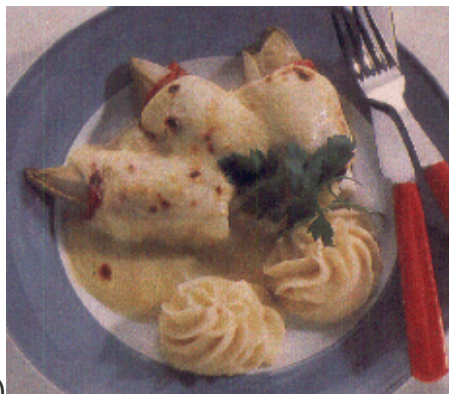




**ingrediënten** (voor 4 personen)

- 6 struikjes witlof
- 1 zakje kaassaus
- zout
- nootmuskaat
- 6 plakjes gekookte tong
- 1 a 2 eetlepels geraspte Edammer kaas

**Bereiden**

De bittere punt uit de witlof snijden. Witlof wassen en ca 18 minuten in water met zout koken. De struikjes goed laten uitlekken. Intussen de grill of de oven voorverwarmen. Kaassaus maken volgens de bereidingswijze op de verpakking. Wat nootmuskaat erdoor roeren. Ieder struikje witlof in een plakje tong rollen en naast elkaar in een ovenschaal leggen. De saus erover schenken en bestrooien met geraspte kaas. De kaas onder de grill of in de oven lichtbruin laten kleuren. Serveren met aardappelpuree, gemengd met tuinkruiden.