



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 8 stronkjes witlof (klein)
- 750 gram gemengd gehakt
- 2 eieren
- broodkruim
- boter
- 1 soeplepel bruine suiker
- peper en eventueel zout

Bereiding.

Maak de stronkjes witlof schoon, verwijder de 'ziel' om de bitterheid te voorkomen. Kook de witlof beetgaar in kokend water en laat de stronken goed uitlekken. Met een beetje citroensap in het kookwater voorkom je dat de witlof bruin gaat worden. Intussen het gehakt aanmaken met de geklutste eieren vermengd met wat broodkruim.... of een zakje gehakt mix. We witlof struikjes van bovenaf uit elkaar halen (zoals een ontluikende bloem) en vullen met gehakt. Samenbinden met een beetje keuken touw en vervolgens met keukenrol droog deppen. De boter vervolgens licht bruin laten worden en de pakjes witlof aan alle zijden bruin laten worden. Dit terwijl je kruidt met peper en zout en bruine suiker. (zet het vuur niet te hoog anders verbrandt de suiker) Als de witlof pakjes mooi bruin zijn iets water toevoegen en op een zacht vuurtje een 20 tal minuten laten sudderen. Zodat het gehakt goed gaar wordt. Lekker met Puree.