

Ingrediënten (voor 4 personen)



- 1 kg witlof
- 6 tot 8 tomaten
- 125 gram ham blokjes
- zakje geraspte oude kaas
- peper
- Basilicum
- Bieslook
- 15 zwarte olijven zonder pit
- 2 bos uitjes
- 1/2 rode paprika
- blikje tomatenpuree
- beetje citroensap

Bereiden

Snijd de witlof in stukken en haal de bittere kern eruit. Kook de witlof c.a. 5 minuten en laat daarna goed uitlekken. (Doe het sap van ongeveer 1/2 citroen in het kookwater, dit voorkomt verkleuren)

Snipper de bos uitjes en de paprika. Snijd de olijven in partjes. Snijd de tomaten in kleine blokjes en haal de kern en de pitjes eruit. Knip hierover 2 eetlepels verse bieslook of 1 theelepel gedroogde. Dit geldt ook voor de Basilicum, 2 eetlepels vers of 1 theelepel gedroogd. Natuurlijk geldt hier wel dat je eigens smaak bepalend is. Doe de bos uitjes met de paprika in een wok pan en roerbak 2 minuten op hoog vuur. Schep de goed uitgelekte witlof erdoor en roerbak nog 4 tot 5 minuten door. Doe er het blikje tomatenpuree bij en de gehakte olijven. Bestrooi met versgemalen peper en schep nog 1 maal om.

Verdeel de witlof in een ovenschaal en peper nogmaals. Schep hierover de tomaten blokjes met bieslook en basilicum. Hierop de 125 gram ham blokjes en vervolgens afdekken met een laagje geraspte kaas.

Zet de schaal 20 minuten in een voorverwarmde oven op 200 graden.