

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 kilo geschilde aardappelen
- 1 kilo witlof
- 1 kleine ui
- 1 bekertje crème fraîche (125 ml)
- 1 kruiden-/groentebouillontablet
- peper en zout
- nootmuskaat
- zakje hamblokjes (zo lekker)
- geraspte Friese nagelkaas
- boter

Bereiding

Schil de aardappelen en snijd die in stukken van gelijke grote en lengte. Maak de witlofstruikjes schoon, was ze, laat ze goed uitlekken en snijd ze in grove stukken. Kook de aardappelen in licht gezouten water gaar en stamp ze fijn met de pureestamper. Pak nu een goede kleine braadpan en smelt een klontje boter in die pan en voeg als eerste de ui toe, bak even aan en voeg daarna de witlof toe. Verkruimel het bouillonblokje erboven en laat het geheel op laag vuur in ongeveer 20 minuten gaar stoven!! Voeg de crème fraîche toe en naar smaak wat peper en zout, een snufje nootmuskaat en meng alles goed door elkaar. Stamp het met hamblokjes en de puree van de aardappelen en meng het nogmaals goed door elkaar. Doe de inhoud van de pan in een vuurvaste ovenschaal en bestrooi met de geraspte nagelkaas. Leg klontjes boter op de stampot en laat het gerecht in een warme oven of onder een voorverwarmde grill een lichtbruin korstje krijgen.