



Ingrediënten (4 personen)

- 4 grote stronken witlof
- 200 g gerookte zalm
- ½ bakje verse dille
- 1 ei
- 250 gram roomkaas
- zout en peper
- Pijnboompitjes

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd het kontje van de witlof, halveer in de lengte en verwijder de kern. Doe de witlof in een pan met water en breng aan de kook. Kook 5 minuten tot ze net beetgaar zijn. Laat ze goed uitlekken in een vergiet zodat ze gelijk wat kunnen afkoelen. Het uitlekken is erg belangrijk voor een goed gestolde ovenschotel straks.

Breek een ei in een kom en meng hier de roomkaas, dille, zout en peper door.

Leg de witlof met de snijkant naar beneden in een ovenschaal. Verdeel de plakken zalm over iedere stronk in de schaal. Schenk het ei-mengsel erover en bestrooi eventueel met nog wat extra peper. Bak de schaal in de oven ongeveer 40 tot 45 minuten of tot het gaar en gestold is.

- Strooi er wat pijnboompitjes en dille als garnering op
- Serveer bijvoorbeeld met wat aardappelpuree.