

VERRASSEND RECEPT MET WITLOF



Ingrediënten

4 struikjes witlof,
1 uitgeperste sinaasappel,
2 teentjes knoflook in plakjes,
1 eetlepel gembersiroop,
handjevol verse tijm,
klont boter, peper,
half bakje boursin cuisine light

Bereidingswijze

Oven voorverwarmen op 240 gr. witlof wassen en in vieren snijden.

Bittere uiteinde eruit snijden. In een koekenpan een klontje boter smelten en de struikjes lof erin bakken met peper, knoflook en tijm.

Na 4 minuten het sinaasappelsap (fase 2) en de gembersiroop erbij doen en even laten smoren tot het gaat sissen.

Overdoen in de ovenschaal en helemaal afdekken met de folie. 10 minuten in de oven, dan de folie eraf halen, half bakje boursin cuisine light erover verdelen en nog 10-15 minuten in de oven.

Jamie Oliver