



Witloof gevuld met gehakt en geuze



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 stronkjes witloof
500 gram gemengd gehakt
8 sneden gerookt spek
1 flesje geuze
peper en zout
tijm
1 koffielepel mosterd
1 eetlepel sausbinder voor donkere sauzen

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2.** Snij de stronkjes witloof middendoor.
- 3.** Vul elke helft op met gehakt. Wikkel er een sneetje gerookt spek rond.
- 4.** Schik de 8 witloofbootjes in een ovenschotel. Giet er de geuze over. Kruid met peper, zout en tijm.
- 5.** Dek af met aluminiumfolie en bak gedurende 40 à 45 minuten in de voorverwarmde oven.
- 6.** Giet het braadvocht in een pannetje en breng aan de kook. Voeg een koffielepel mosterd toe en sausbinder voor donkere sauzen.