



WITLOFTAARTJE MET GRUYERE

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Nederland

Gang: Lunch

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 55 minuten

Ingrediënten:

- **1 rol bladerdeeg**
- **6 kleine stronkjes witlof van gelijke grote**
- **25 gram boter**
- **150 gram gruyère, geraspt**
- **125 ml crème fraîche**
- **4-5 takjes tijm**
- **handje walnoten, grof gehakt**
- **2 el honing**
- **1 lente-uitje, in dunne ringetjes**
- **zeezout**
- **versgemalen peper**

Bereiding:

- Halveer de witlofstronkjes over de lengte. Verwijder wat van de bittere kern. Zorg er voor dat de stronkjes wel heel blijven en geen blaadjes verliezen.
- Smelt de boter in een koekenpan op middelhoog vuur. Leg de witlofstronkjes in de pan met de snijvlakken naar beneden. Bestrooi de stronkjes met peper en zout en druppel er wat honing overheen. Leg er 2 takjes tijm tussen. Verhoog het vuur en bak alles tot de witlof licht verkleurd is.
- Draai het vuur laag en plaats een deksel op de pan. Laat het geheel nog 6 minuten zachtjes garen.
- Meng ondertussen de crème fraîche met de naaldjes van 1 takje tijm. Voeg een theelepel honing toe en breng op smaak met wat peper en zout.
- Haal de witlof uit de pan en leg ze met de snijvlakken op 2 lagen keukenpapier om goed uit lekken en wat af te koelen.
- Verwarm ondertussen de oven op 190°C.
- Rol het bladerdeeg af en snij met een bordje cirkels van ongeveer 18 cm uit. Je kunt de afsnijdsels samenvoegen om daar de laatste cirkel van te maken.
- Leg bakpapier op een bakplaat en leg de cirkels er op.
- Besmeer de cirkels met de crème fraîche maar blijf 1 cm uit de kant.
- Verdeel de helft van de kaas over de crème fraîche.
- Ris de naaldjes van de laatste tijmtakjes en verdeel dat over de kaas.
- Leg op iedere cirkel 3 gehalveerde witlofstronkjes en bestrooi deze met de rest van de kaas.
- Plaats de bakplaat in de oven en bak de witloftaartjes in ongeveer 30 minuten goudbruin en gaar.
- Haal de bakplaat uit de oven en druppel er nog wat honing over. Garneer met de lente-uiringetjes en de walnoot.
- Serveer warm!

Eetsmakelijk!

02-04-2023