

# Witlof met geitenkaas en honing

Voor 4 personen

Witlof met geitenkaas en honing

Ingrediënten

8-12 struikjes witlof (afhankelijk van de grootte)

20 g boter

4 el Tropische honing vloeibaar\*

200 g geitenkaas

75 g walnoten, grof gehakt

75 g Amazonenoten bio, grof gehakt

enkele takjes verse tijm, blaadjes afgerist

zout en vers gemalen peper

Ingrediënten gemarkeerd met een \* zijn

verkrijgbaar als Fair Trade Original-product

**Bereidingstijd: ca. 20 minuten**

Bereidingswijze :

- Verwarm de oven voor op de grillstand.
- Snijd de struikjes witlof over de lengte doormidden en verwijder de bittere kern.
- Breng een pan met water en een snufje zout aan de kook en kook de witlof in circa 10 minuten gaar.
- Neem de witlof uit de pan, laat het goed uitlekken en druk het extra vocht eruit.
- Vet de ovenschaal in met een beetje boter en leg de witlofstruikjes in de schaal.
- Verkruimel de geitenkaas boven de witlof, maal er peper overheen en verdeel er de honing over.
- Meng de walnoten met de amazonenoten en de blaadjes tijm en verdeel dit ook over de witlof.
- Verdeel de rest van de boter in klontjes over de witlofschotel.
- Plaats de ovenschaal in de oven en grill tot de bovenkant van de witlofschotel een mooi goudbruin korstje heeft.
- Lekker met gekookte krieltjes of aardappelpuree.

**Wijntip: Wijn wit Chenin Blanc, Fair Trade Original**