

## Gestooftde witlof met balsamico azijn

Aantal personen: 2

600 gram witlof  
1 theelepel kokosolie  
1 theelepel tagatesse  
1 eetlepel balsamicoazijn  
zout

Maak de struikjes witlof schoon en snijd ze in de lengte in vieren.  
Verwarm het kokosolie in een (hapjes) pan met een grote bodem.  
Leg het witlof erin en strooi de tagatesse er over. Bak het witlof aan alle kanten bruin.  
Doe een deksel op de pan en stoof de groente in 5-10 minuten gaar.  
Druppel de azijn er over. Maak het witlof op smaak met weinig zout.

Lekker met pasta met (vegetarische) balletjes en olijven.

