

Witlof met tartaar uit de oven

Aantal personen: 2

150 gram magere zuivelspread met kruiden
200 gram voorgekookte aardappel
6 stronkjes witlof
200 gram rundertartaar
1 ui gesnipperd
Peper en zout
1 tomaat
80 gram Parmezaanse kaas.

Pancoatingspray in de pan verhitten (laag vuur) en rundertartaar rul bakken.

Gesnipperde ui toevoegen en meebakken. Peper en zout toevoegen.

Witlof van kontje ontdoen en in de lengte doorsnijden, verwijder de kern. Kook de witlof beetgaar en laat deze goed uitlekken.

Ovenvaste schaal met pancoating inspuiten, de witlof erin leggen, het tartaar mengsel erover doen, de voorgekookte aardappel in schijfjes erop leggen. Hier schijfjes tomaat overheen dan besmeren met de zuivelspread en bestrooien met Parmezaanse kaas. In een voorverwarmde oven van 180 graden, 20 minuten laten bakken.

Serveer met een frisse salade.

