

## Gebakken witlof

Aantal personen: 2

600 gram witlof

1 eetlepel vloeibare margarine

3 theelepels zoetstof (Tagatesse van Damhert)

Maak de struikjes witlof schoon en snijd ze in de lengte in vieren.

Verwarm de margarine in een (hapjes) pan met een grote bodem.

Leg het witlof erin en strooi de poedersuiker er over. Bak het witlof aan alle kanten bruin.

Doe een deksel op de pan en stook de groente in 5-10 minuten gaar.

### Menusuggestie

Lekker met gehaktballetjes (van tartaar) en aardappelen.

