

Witlof met geitenkaas en pijnboompitten

Aantal personen: 2

6 stronkjes witlof
200 gram geitenkaas
4 lente-uitjes
1 eetlepel pijnboompitten of pecannoten)
Balsamicoazijn
Olijfolie
Pancoating

Verwarm de oven voor op 180 graden. Halveer de witlof in de lengte en stook de strookjes met de snijkant naar beneden in de Pancoating.

Laag de kaas in een ovenschaaltje en zet 4 minuten in de oven totdat ze gaan smelten.

Snij de lente-uitjes fijn.

Giet na ongeveer 4 minuten een flinke scheut balsamicoazijn bij de witlof en laat nog 2 minuten stoven. Schik de strookjes op een bord met de spitse punten naar buiten. Zet de pan weer op het vuur en bak hierin even de pijnboompitten of de pecannoten en de lente-uitjes.

Voeg er eventueel een beetje olijfolie en balsamicoazijn bij en laat ongeveer 1 minuutje bakken.

Leg de gesmolten kaas in het midden van het bord op de uiteinden van de witlof en drapeer hierover de uitjes en pitten of noten.

Je kunt dit eten met bijvoorbeeld aardappeltjes, maar hoeft niet.

