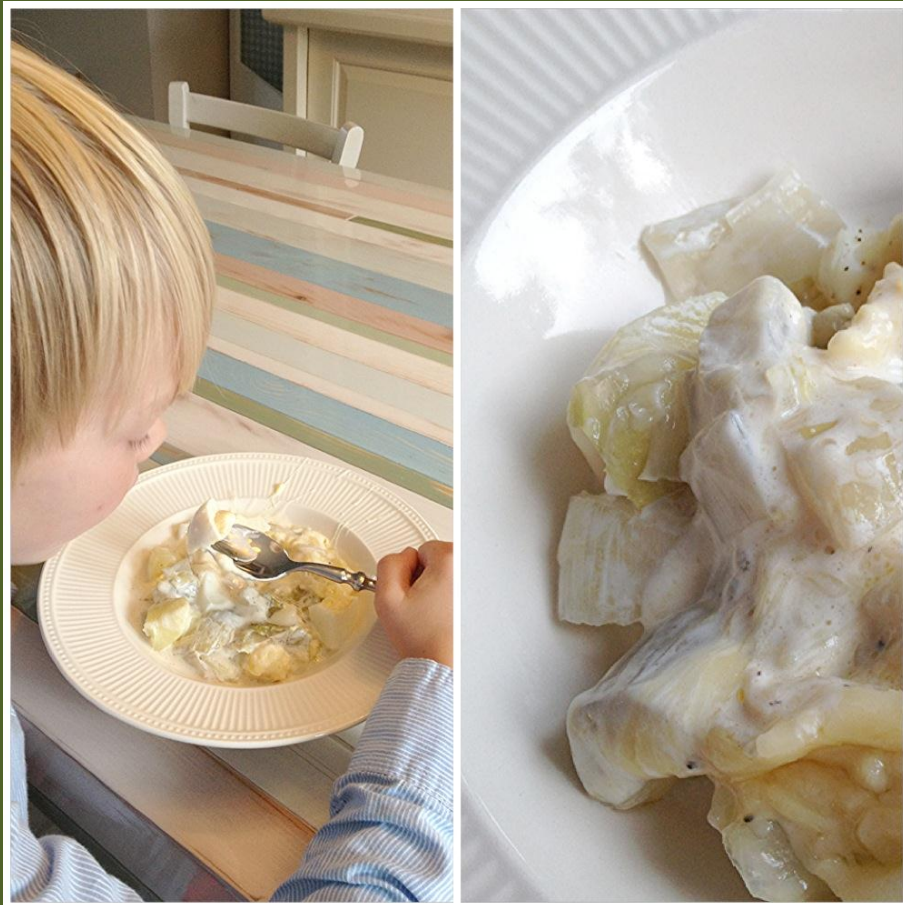


# Witlofschotel

Deze ovenschotel is hier in huis echt favoriet. En elke keer dat ik hem maak voeg ik wel weer andere ingrediënten toe. De ene x is het een vegetarische schotel, de andere x doe ik er vlees bij en de favoriet hier is de variant met gekookte eieren.



Ik gebruik altijd voor 4 personen

- 6 stronkjes Witlof
- Zakje aardappelschijfjes
- Pakje soja room
- Groentebouillonblokje
- Geitenkaas
- 6 Eieren

Snij de witlof in stukjes. Kook de witlof en de aardappelschijfjes en kook eieren hard. Maak een kaassausje van de soja room met bouillonblokje en wat geitenkaas. Doe in een ovenschaal de aardappelschijfjes, erbovenop de witlof en eindig met de gekookte eieren in stukken. Giet de kaassaus er oven en leg als laatste nog wat plakken geitenkaas. Even in de oven en klaar is je witlofschotel.

In plaats van eieren kan je ook een x gerookte zalm of in reepjes gesneden beenham of gehakt toevoegen.

Ook kun je met de kaas lekker variëren. Denk aan brie, Italiaanse kruidenkaas of boursin