Witloofschotel met puree en kruidenkaas

Ingrediënten:

- 9 sneetjes HERTA® SUPERIEUR Ham Gerookt
- 1kg bloemige aardappelen
- 370g zachte kruidenkaas
- 350ml volle melk
- 170g geraspte kaas
- 4 stronken witloof
- Nootmuskaat

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Was de aardappelen en snijd in kleine stukken (schillen mag maar hoeft niet). Zet ze onder water in een kookpot met een snuifje zout en breng aan de kook. Kook gedurende 20 minuten, giet af en pureer. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Schep in een ovenschaal.
- Snijd ondertussen het witloof overlangs in twee en verwijder het harde gedeelte. Neem een diepe braadpan. Bak het witloof in boter op laag vuur gedurende 7 minuten. Draai geregeld om. Laat uitlekken in een zeef, maar vang het vocht op door er een kommetje onder te zetten.
- Gebruik ondertussen dezelfde pan van het witloof om de saus te maken. Voeg de kruidenkaas, 70g geraspte kaas, melk en vocht van het witloof toe en roer tot een gebonden kaassaus. Proef en kruid met peper en zout.
- Rol elk stukje witloof in een sneetje **HERTA® SUPERIEUR Ham Gerookt** en schik op de aardappelpuree in de ovenschaal. Overgiet met de saus en werk af met de resterende geraspte kaas. Plaats in de oven voor 10-15 minuten tot de kaas is gegratineerd.
- Tip: Werk af met gehakte peterselie.

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Ovenschotel**

Personen: **4**