

Witloofrolletjes met ham, pastinaaksaus en puree

Ingrediënten:

- 6 sneetjes HERTA SUPERIEUR Ham
- 4 witloofstronken
- 500g pastinaak
- 100g gemalen kaas
- 600 ml melk
- 1 kippenbouillon
- Aardappelpuree
- Knoflook, sjalot, peterselie en nootmuskaat

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Bak de witloof in een pan met een beetje boter en voeg de kippenbouillon toe. Laat het geheel afgedekt garen tot de witloof bijna zacht is. Hak de sjalot, knoflook en peterselie fijn. Schil de pastinaak en snijd hem in stukjes.
- Fruit de sjalot, knoflook en peterselie samen in een pan met wat boter tot ze glazig zijn. Voeg de pastinaak toe en bak kort aan. Overgiet met de melk en laat koken tot de pastinaak zacht is. Pureer met een staafmixer en kruid naar smaak met nootmuskaat, peper en zout.
- Omwikkel elk stronkje witloof met een sneetje HERTA Superieur ham en schik ze naast elkaar in een ovenschaal. Giet de pastinaak saus erover en werk af met de gemalen kaas. Plaats in de oven gedurende 20 à 25 minuten tot de kaas mooi bruin gebakken is.
- Serveer de witloofrolletjes met de puree.

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**