

# Witlof, gegratineerd met ham en zuivelspread

(2 personen)

## Ingrediënten:

- 25 gr. margarine
- ½ bakje zuivelspread naturel
- 2 stronken witlof
- 4 plakken ham
- ±50 g geraspte belegen kaas
- paneermeel
- ovenschaal

## Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 220°C
- Snijd het kontje van de struikjes witlof, kook ze met flink wat water in 10 min. beetgaar, halveer ze en snij de kern eruit.
- Bestrijk de snijkanten royaal met de spread, wikkel ze elk in een plak ham en leg ze in de ovenschaal.

- Strooi paneermeel en geraspte kaas erover, zet in de oven en laat in ca. 12 min. goudbruin worden.

Lekker met gebakken aardappelen. (in plakjes of blokjes)

