

## **Witlof met kaas en Hollandse garnalen**

### Ingrediënten voor 2 personen:

4 stronkjes witlof

75 gr. Hollandse garnalen (grijze)

2 eidooiers

100 ml. room

1 eetl. citroensap

snufje nootmuskaat

1 eetl. boter

peper/ zout

Optioneel:

2 eetl. broodkruim

1 eetl. geraspte parmezaanse kaas

paar kleine stukjes boter

### Bereidingswijze:

1. Snijd de stronkjes witlof in de lengte door midden, verwijder de harde kern en snijd de witlof grof.
2. Verwarm de boter, doe er als het schuim wegtrekt de witlof bij en smoor dit op laag vuur met de deksel op de pan in 15 min gaar.
3. Giet er de room , citroensap, peper , zout en nootmuskaat bij. Kook dit 2 minuten en voeg er dan de garnalen bij.
4. Roer de eidooiers los en roer ze door de witlof, verhit het een keer en haal de pan van het vuur en dien het op.
5. Voor eventueel gratineren, Zet de oven op de grillstand 250°C. Doe de witlof in een ovenschaal. Meng de Parmezaanse kaas door het broodkruim en verdeel er een paar kleine klontjes boter over.
6. Zet het witlof een paar minuten in de oven tot het een mooi goudbruin korstje heeft.

**Wijnadvies: Rias Baixias Fulget Maior de Mendoza, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort**