

Giorg'io Bollo di Rabbia

Il vero capo cuoco nudo

La Ricetta del Giorno



Maandag 5 mei 2014

Witlof Mornay

Ingrediënten 4 personen

12 stronkjes witlof, 12 plakken achterham, 150 gram Gruyère, 200 gram hoeveboter, 100 gram bloem, 7½ dl volle melk, nootmuskaat, 1 laurierblad uit de tuin en P&Z.

Bereiding

Was de witlof (haal eventuele bruine bladeren aan de buitenkant weg en zoek een nieuwe groenteboer) en snijd het hart aan de onderzijde eruit zonder dat de stronk uitelkaar valt. Smelt 100 gram boter in een pan met deksel en bruin de stronkjes zoals hierboven staat afgebeeld en bestrooi met P&Z uit de molens. Voeg 1½ dl water toe en maak een **cartouche** van bakpapier. Laat de witlof onder de cartouche en met de deksel op de pan 1 uur stoven. Haal de witlof uit het vocht en laat afkoelen. Het vocht bewaren voor de saus.

Maak een roux van 100 gram boter en 100 gram bloem en voeg de koude melk toe. Kruid met noot muskaat en doe het laurierblad erbij. Laat na goed roeren met de garde de vloeistof aan de kook komen en kook zachtjes gedurende 10 minuten (blijf nu en dan roeren). Slap af met ongeveer een ½ dl vocht van de witlof. Voeg 75 gram van de Gruyère toe en laat smelten.

Neem een mooie ovenschaal met en vet deze in met roomboter. Rol de witlof in de ham en leg ze naar eigen inzicht in de ovenschaal. Haal het laurierblad uit de béchamelsaus (want die heeft u nu gemaakt!) en schenk over de stronken heen. Strooi de andere 75 gram Gruyère over de saus en bak in een matig hete oven van 180 graden gedurende 15-20 minuten. Zet de schaal daarna nog even onder de grill voor een mooie bruine korst.

Serveer de witlof met gekookte aardappelen of liever nog met puree (zie recept viskoekjes).

Dit fantastische recept is zo lekker dat u de witlof nooit meer anders maakt. Door het stoven in de boter krijgt de witlof een haast zilte smaak. De Mornay (béchamel plus Gruyère plus meestal kookvocht van het hoofdbestanddeel) is om van te dromen.

Cartouche = een stuk bakpapier ter grootte van de omtrek van de pan. Maak er gelijk een stuk of tien, anders blijf je meten en knippen!

© Giorg'io Bollo di Rabbia 2014