

## Recept van de maand

Gerecht: Hoofdgerecht  
Keuken: Hollandse Keuken



Ingrediënten:

Voor 4 personen:

4 plakken Boeren Dóóreter kaas  
300 gr witlof 1 ei 4 plakken ham 4  
plakken bladerdeeg snufje peper  
en zout

Materialen:

Recept:

Bladerdeeg met witlof, ham en kaas Heerlijk alledaags recept met onze Boeren Dóóreter!

Bereidingswijze :

Verwarm de oven op 200 graden. Breng een pan water aan de kook en kook de witlof 5 minuutjes voor. Giet vervolgens af en knijp de stronken goed uit en dep ze daarna droog. Bestrooi de witlof met een snufje peper en zout.

Rol de plakken bladerdeeg iets uit. Wikkel de witlof in een plakje ham en vervolgens in een plak Boeren Dooreter kaas. Wikkel dit dan in de plak bladerdeeg en druk de naden goed op elkaar. De uiteinden kun je iets dicht drukken maar niet helemaal sluiten. Leg de witlofpakketjes op een bakplaat met bakpapier met de naad naar beneden. Klop het ei los en bestrijk de bovenzijde hiermee. Bak de pakketjes 20 minuten mooi bruin en krokant. Lekker met wat aardappelpuree of een salade.