



## Witloof in hesp met kaassaus

*De ultieme Vlaamse klassieker: gestoofd witloof gerold in hesp, overgoten met een romige kaassaus en gegratineerd tot goudbruin.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>50'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 8 stronkjes witloof
- 8 sneden gekookte hesp
- 50 gr boter (voor de saus)
- 1 klontje boter (om te stoven)
- 50 gr bloem
- 500 ml melk
- 150 gr geraspte gruyère of belegen kaas
- 1 snuifje nootmuskaat
- 1 kl suiker

sap van een halve citroen  
peper en zout naar smaak

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 2.** Snijd het onderste puntje van elk witloofstronkje weg en verwijder met een mesje het bittere kegeltje in de kern.
- 3.** Smelt een klontje boter in een brede pan op matig vuur. Leg de stronkjes witloof erin, bestrooi met de suiker en besprenkel met het citroensap. Voeg een scheutje water toe, dek de pan af en laat het witloof 25 minuten zachtjes stoven tot het gaar en zacht is.
- 4.** Schep het witloof in een vergiet en laat goed uitlekken. Druk er voorzichtig het overtollige vocht uit met de bolle kant van een lepel.
- 5.** Maak intussen de kaassaus: smelt 50 gr boter in een steelpan op matig vuur. Roer de bloem erdoor en laat het mengsel 2 minuten zachtjes bakken terwijl je blijft roeren.
- 6.** Giet de melk er beetje bij beetje bij terwijl je voortdurend klopt met een garde, zodat er geen klontjes ontstaan. Laat de saus op laag vuur 3 tot 4 minuten binden tot ze mooi glad en gebonden is.
- 7.** Haal de pan van het vuur en roer er 100 gr van de geraspte kaas door. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.
- 8.** Vet een ovenschotel in. Rol elk witloofstronkje strak op in een snede hesp en leg de rolletjes naast elkaar in de schaal.
- 9.** Giet de kaassaus gelijkmatig over de rolletjes en bestrooi met de resterende 50 gr geraspte kaas.
- 10.** Zet de schotel 20 minuten in de voorverwarmde oven tot de saus borrelt en het oppervlak goudbruin gegratineerd is.

**Tip**

Druk het witloof na het stoven zo goed mogelijk uit. Hoe droger het witloof, hoe minder vocht er vrijkomt in de oven en hoe steviger de kaassaus blijft.

**Lekker met**

Gekookte aardappelen of een snede stevig brood om de kaassaus op te deppen.

**Dranktip**

Een frisse Belgische witbier of een licht zure Chardonnay past goed bij de romige kaassaus en de lichte bitterheid van het witloof.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)