Witloof uit de oven met kaassaus en Limburgse ham



Ingredienten voor 4 Personen

8 stronken	Witloof
30 g	Boter
400 g	Geraspte kaas
150 g	Ham
40 g	Bloem
7 dl	Melk
	Zout
	Peper
	Nootmuskaat

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Was het witloof en snijd de voetjes eraf. Verwarm wat boter in een pan met deksel en bak het witloof kort in de pan met peper, zout en nootmuskaat. Voeg een bodempje water toe en laat 15 minuten afgedekt garen. Laat goed uitlekken.
3. Smelt ondertussen in een andere pan de boter en voeg de bloem toe. Wanneer de roux droog is en naar koekjes ruikt, voeg je de melk toe. Blijf roeren met een garde tot de saus volledig gebonden is. Kruid af met peper en zout en meng de kaas erdoor.
4. Vet een ovenschaal in en doe het witloof erin. Giet de kaas-bechamelsaus in de schaal en strooi er de blokjes ham over.
5. Zet het witloof 30 minuten in de oven.