MAISON PRIMAGO

WITLOFSCHOTEL

Ingrediënten voor 4 personen

- 300 gram tagliatelle
- 8 struikjes witlof
- 16 ronde plakjes ontbijtspek
- 1 pot abrikozen op water of licht siroop
- versgemalen peper en zout naar smaak
- 1 tl tijm
- 125 ml. kookroom of 100 gr roomkaas
- eventueel wat allesbinder

Bereiding:

Stap 1

Witlof schoonmaken, wassen, halveren en in 15 minuten gaar koken. Tagliatelle koken volgens aanwijzing op de verpakking. In beide een snufje zout meekoken.

Stap 2

Witlof afgieten en heel goed uitlaten lekken. (Ik laat dit soms wel een halve dag uitlekken) Tagliatelle afgieten. Abrikozen ook laten uitlekken en vocht opvangen.

Stap 3

Intussen de ronde plakjes ontbijtspek in droge koekenpan uitbakken en op keukenpapier uit laten lekken.
In steelpan opgevangen abrikozenvocht met kookroom en tijm verwarmen. Wanneer de saus te dun blijft dan wat allesbinder er door roeren. Op smaak brengen met zout en peper.

Stap 4

Ovenschotel invetten. Tagliatelle over de bodem van de schotel verdelen, gehalveerde witlof vervolgens weer over de tagliatelle verdelen. Giet de saus over de witlof. verdeel de uitgebakken rondjes spek over de saus en leg op ieder plakje ontbijtspek een halve abrikoos

Stap 5

Oven voorverwarmen op 175 graden en witlofschotel in circa 20 à 30 minuten in de oven verwarmen.