

23-9-2015

---

Kookavond

## Gratin van witlof en grijze garnalen

Nodig:

- 4 stronken witlof
- 200 gr. grijze garnalen
- 3 dl. room
- 6 eidooiers
- 1 dl. schaaldieren fumet
- klontje boter
- citroensap
- peper, zout en muskaat
- 100 gr. gemalen kaas

Zo maak je het:

- Snij de witlof fijn en fruit het enkele minuten in een klontje boter.
- Voeg er de room en de schaaldieren fumet bij en kruid met muskaat, peper en weinig zout.
- Laat de witlof zachtjes smoren, maar laat het vocht niet te sterk inkoken.
- Neem de pan van het vuur en voeg er de garnalen bij, roer er voor de binding de eidooiers door. Smaak af.
- Verdeel de bereiding in diepe borden of andere potjes met een bodem.
- Bestrooi met wat kaas en kleur ze onder de ovengrill tot je een mooi kleurtje krijgt.
- Werk eventueel af met wat notensla.