

Luiks witloof gevuld met gehakt en spek

4 personen - Bereidingstijd: 60 min

Een gevulde tomaat of courgette smaakt altijd, maar ook het witte goud van bij ons kan je perfect vullen. De Luikse saus maakt het feestje op jouw bord helemaal af.

1 sjalot
3 sneetjes wit brood
100 ml melk
500 g gemengd gehakt (varken en kalf)
1 ei
1 kl bonenkruid
1 kl tijm
nootmuskaat
4 stronkjes witloof
4 klontjes boter
8 sneetjes ontbijtspek
peper en zout
1 el peterselie, fijngehakt

Voor de Luikse saus

een klontje boter
1 ui
2 el natuurazijn
1 el Luikse siroop
peper en zout
een beetje water

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Snijd het sjalotje fijn en stoof glazig. Week het brood in de melk. Knijp het uit en meng het met het gehakt, de sjalot, het ei, het bonenkruid, de tijm en een flinke snuif nootmuskaat.

Was het witloof en halveer in de lengte. Schep op de helften van het witloof een portie gehakt. Druk lichtjes aan. Omwikkel elk stronkje witloof met twee plakjes ontbijtspek.

Leg de gevulde stronkjes in een ingevette ovenschaal. Schenk er een beetje water bij en leg er de klontjes boter op. Bak de gevulde witloofstronkjes 25 minuten gaar in de oven. Keer ze een paar keer om. Dek af met aluminiumfolie als ze te snel kleuren.

Maak ondertussen de Luikse saus. Fruit de ui glazig in wat boter. Doe er de azijn, de siroop en het water bij. Warm zachtjes op.

Haal het witloof even uit de oven giet er de Luikse saus bij en laat nog 20 minuten verder garen. Verdeel het witloof over de borden en werk af met de fijngehakte peterselie.