

voor 2 personen

RECEPT



ROERGEBAKKEN WITLOF ANDERS DAN ANDERS

Je hebt nodig:

- * 400 gr witlof
- * 1 kleine ui
- * ½ eetlepel gedroogde tijm
- * ½ eetlepel appelstroop
- * ½ eetlepel Balsamico azijn
- * Zout en versgemalen peper
- * Olijfolie



Bereidingswijze:

- 1) Verwijder het onderste stukje van de stronkjes. Snijd de witlof in repen. Snipper de ui.
- 2) Verhit in een wok of koekenpan de olijfolie. Roerbak hierin de gesnipperde ui met de tijm.
- 3) Na 2 minuten de reepjes witlof toevoegen en 5 minuten meebakken.
- 4) Voeg dan de appelstroop en Balsamico azijn toe en indien gewenst zout en peper.
- 5) Roer goed door elkaar.

Lekker met gebakken aardappeltjes.

