Gegratineerd witloof

In september daagden we alle chefs uit horeca en grootkeuken uit dé ultieme veggie interpretatie van een klassieker uit hun koksmuts te toveren. Uit de vele inspirerende recepten koos onze vakjury 5 winnaars.

Cisco Molina y Ignacio | Vac Leuven

>> beats Grootmoeders' witloof met hesp



Ingrediënten

- 2 kg bloemige aardappelen
- 150 g Alpro Baken & Braden
- 150ml Alpro THIS IS NOT M*LK
- pezono (peper - zout - nootmuskaat)
- 1 kg knolselder
- 30 stronkjes witloof
- 3 el World grill smokey bbq pure - Verstegen
- 100ml neutrale olie
- 150g Alpro Bakken & Braden
- 175g bloem
- 300ml Alpro THIS IS NOT M*LK
- 200ml groentebouillon
- 800g Violife geraspt (Gouda of Cheddar smaak)

- 100g paneermeel
- peper wit muntok - Verstegen
- zout - nootmuskaat

Methode

1. Schil de knolselder en snij deze flinterdun. Marineer de plakjes met de World mix en olie. Probeer dit indien mogelijk de dag voordien te doen.
2. Schil de aardappel en kook deze gaar, pureer en voeg margarine, ‘melk’ en kruiden toe. Let erop dat de puree een vaste structuur behoudt om deze nadien te kunnen spuiten.
3. Neem een spuitzak met gekartelde spuitmond en spuit mooie duchesses op een met boterpapier beklede bakplaat.
4. Kook of stoom het witloof gaar en laat goed uitlekken.
5. Maak een roux en voeg daar de ‘melk’ en de groentebouillon aan toe. Haal van het vuur, voeg de ‘kaas’ toe tot een goede dikte en kruid af. Let op! De kaas zal meer tijd nodig hebben om volledig te smelten maar geef niet op en blijf goed mengen.
6. Neem de gemarineerde knolselder en rol hier telkens een stronkje witloof in op (knijp de stronkjes goed uit zodat er geen vocht meer uit komt).
7. Bedek de onderkant van een ovenschaal met de saus en schik hier de rolletjes op. Overgiet met de saus. Bestrooi met een mengeling van ‘kaas’ en paneermeel.
8. Bak af gedurende 30min op 180°c. Steek de duchesses na 15 minuten mee in de oven.

Fotografie

Foodphoto

Foodstyling

Foodphoto

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be