1A+1B Vegetarian

Aardappelpuree met witlof en gegratineerde geitenkaas

Bereidingstijd
20 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de harde onderkant van de stronken witlof en halveer in de lengte. Kook de witlof in ruim water in circa 3 minuten beetgaar. Giet af en laat uitlekken. Verdeel de witlof over een met bakpapier beklede bakplaat, verkruimel de geitenkaas hier overheen en zet voor circa 5-10 minuten in de oven tot de geitenkaas is gegratineerd. Bereid ondertussen de aardappelpuree volgens de aanwijzingen op de verpakking. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Serveer de aardappelpuree met de witlof en geitenkaas en garneer met de rucola.

Ingrediënten

- [ ] 1 zakje PS. food & lifestyle aardappelpuree
- [ ] 40-50 g verse geitenkaas
- [ ] 200 g witlof
- [ ] Paar blaadjes rucola
- [ ] Snufje nootmuskaat
- [ ] Peper
- [ ] Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**235 kcal**
Koolhydraten	**10 g**
Vet	**8 g**
Vezels	**4 g**
Eiwit	**28 g**