



WITLOOF MET PREI EN ZALM



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 4 stronken witloof
- 4 preistengels
- 8 plakken gerookte zalm
- 125 g magere geraspte kaas
- 350 g bloemkoolroosjes of bloemkoolrijst
- 600 g [peterseliepuree](#)



Bereidingswijze:

- Was het witloof, verwijder de buitenste blaadjes en pel blaadje per blaadje af.
- Was de preistengels en maak ze schoon.
- Kook of stoom het witloof en de preistengels beetgaar.
- Doe de witloofblaadjes rond de preistengels, wikkel hierrond gerookte zalm en schik in een ovenschotel.
- Stoof de bloemkoolrijst gedurende 8 minuten gaar op een zacht vuurtje onder voortdurend omroeren.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Neem van het vuur en roer er de geraspte kaas onder tot het een egale massa wordt.
- Giet deze deksaus over de prei-witloofrolletjes
- Zet het geheel gedurende 5 minuten onder de grill en dien op met [peterseliepuree](#).
- Laat het smaken!