



FRESH!
VERSMARKT LEIDENHAGE




Ingrediënten

1 ui
3 teentjes knoflook
400 gr witlof
1 sinaasappel
5 takjes dragon
100 gr spekjes
100 gr oude kaas

GEGRATINEERDE WITLOF MET SINAASAPPEL EN SPEKJES

 **Hoofdgerecht**

 **4 personen**

 **15 minuten + 20 minuten oven**

1. Verwarm de oven op 200 °C en vet een ovenschaal in.
2. Bak de spekblokjes in een koekenpan krokant en goudbruin.
3. Snijd de ui in ringen, de knoflook in plakjes en doe in de ovenschaal.
4. Snijd de partjes van de sinaasappel uit en doe met de spekjes bij de ui en knoflook.
5. Pluk de blaadjes dragon van de steeltjes en leg tussen de groenten.
6. Snijd de witlofstronken in kwarten en leg erop.
7. Bestrooi ruim met oude kaas en rooster 20 minuten in de oven.