

# “Amstels Lof”



Witlof met ham en gesmolten kaas uit de oven is een heerlijke Hollandse klassieker, maar deze witlof in kaas-mosterdsaus is ook zeker een aanrader. Lekker met aardappeltjes en een stukje vlees.

## Voor vier personen heb je nodig:

- een kilo witlof
- een ui
- 2 eetlepels grove (Amsterdamse) mosterd
- 200 gram geraspte Old Amsterdam
- 1 deciliter melk
- 1 deciliter room
- 1 bouillonblokje
- 1 eetlepel maïzena
- peper

## Hoe maak je het:

Was de witlof en snijd de stronkjes in dunne reepjes. Snipper de ui. Verhit olie in een wok en fruit hierin de ui. Roerbak de witlof een paar minuten mee. Verkruiemel dan een bouillonblokje boven de wok en roer het, samen met de melk, de room, de mosterd en de geraspte Old Amsterdam door de witlof. Terwijl je dit warm laat worden, roer je de maïzena met wat water tot een papje. Roer dit door de witlof en breng het verder op smaak met zout en peper.