

Witlof met duindoornsiroop en ui



Ingrediënten voor 4 personen

4 stronkjes witlof

3 uien

3 eetlepels duindoornsiroop

olijfolie, peper en zout

Bereiden

Snijd de witlof doormidden, verwijder het bittere hart en hak in grove stukken. Pel de uien, snijd ze in halve ringen. Verhit een klein beetje olie in een pan en fruit daarin eerst de ui tot deze glazig is. Voeg dan de witlof toe en bak heel even mee. Doe de siroop erbij en laat op laag vuur een paar minuten caraméliseren. Beetje peper en zout uit de molen erover en klaar. Direct serveren. Eet smakelijk.

