



Thermomix Witloofrolletjes met hesp en kaassaus

Ingrediënten

- 600 g aardappelen
- 7 stronkjes witloof (of 14 kleintjes)
- kruidenzout
- 200 g gouda
- 1 groentebouillonblokje of 1 eetlepel groentebouillonpasta
- 7 sneetjes gekookte ham
- 7 sneetjes gerookte ham
- 100 g melk
- 65 g bloem
- 1/2 koffielepel xantana of maizena express
- 40 g boter
- nootmuskaat
- peper en zout



Instructies

- Snijd de kaas in stukken en doe in de mengbeker, 10 sec./snelheid 10. Haal de kaas uit de mengbeker en zet even opzij.
- Doe 500 g water met het groentebouillonblokje of de groentebouillonpasta in de mengbeker, 8 min./varoma/snelheid 1.
- Schil de aardappelen en snijd in kleine stukjes. Doe ze in het varomamandje.
- Was het witloof, verwijder het bittere gedeelte en halveer de stronkjes. Leg ze in de varomaschaal met het snijvlak naar boven. Bestrooi ze met kruidenzout.
- Voeg het varomamandje met de aardappelen na 8 minuten toe, sluit de mengbeker en zet daarboven de varomaschaal met het witloof, 25 min./varoma/snelheid 2.
- Beboter een ovenschotel.
- Haal de aardappelen eruit met de spatel van de Thermomix® en doe ze in de ovenschotel.
- Rol de helft van het witloof in de gekookte ham en de andere helft in de gerookte ham. Leg de rolletjes gemengd op de aardappeltjes.

- Haal de groentebouillon uit de mengbeker en bewaar hem.
- Zet de weegschaal aan, voeg de groentebouillon toe en leng aan met water tot je 500 g hebt. Voeg vervolgens de melk, de bloem, dexantana of maizena express, de boter, nootmuskaat, peper en zout toe, 10 min./90 graden/snelheid 4.
- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Doe de helft van de gemalen kaas bij de saus in de mengbeker, 50 sec./snelheid 3.
- Giet dit over de witloofrolletjes en de aardappelen.
- Bestrooi met de rest van de kaas en zet 20 tot 25 minuten in de oven.