

## Witlof ovenschotel

4 personen

- 4 stronkjes witlof
- 1 rode paprika
- 160 ml **tomatenzoet Vurig Fris**
- 100 gram gekookte ham
- 100 gram geraspte kaas (voorkeur jong belegen)
- **Antica Masseria Extra Vergin olijfolie**

### Bereidingswijze

Snijd de paprika in stukjes. Haal de (bittere) kern uit de stronkjes witlof en snijd de witlof dwars in reepjes. Bak de paprika en witlof met een scheutje olijfolie 2 minuten op hoog vuur in een koekenpan. Schep de tomatenzoet erdoor en bak nog 1 minuut. Doe de witlof in een ovenschotel, leg de plakjes ham erover en bestrooi met de kaas. Zet dit ongeveer 10 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden, tot de kaas gesmolten is.



*Iedere week nieuwe  
recepten*



*De lekkerste ingrediënten  
koop je in onze webshop*

[www.BIJZONDERESMAKEN.nl](http://www.BIJZONDERESMAKEN.nl)

**SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE**

