



## Witloftaartje met camembert

Datum: 08-03-2010  
Type gerecht: Voorgerecht  
Samengesteld door: Frank Theeuwen  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

- 2 camemberts a 250 g
- 1 pak bladerdeeg (diepvries), ontdooid
- 4 fijne witlof
- 2 eetl. olijfolie traditioneel
- 4 eetl. Scotts orange whisky marmelade
- 2 theel. gedroogde dragon
- peper
- zout

### Bereidingswijze:

Verwijder de lelijke bladeren en een dun plakje van de onderkant van de witlof. Halveer de witlof in de lengte. Verhit de olie en bak de witlof op het snijvlak 3-4 minuten goudbruin aan. Draai de witlof, voeg 75 ml water toe en stook de groente in ongeveer 8 minuten op laag vuur met de deksel op de pan bietgaar, keer de witlof halverwege.

Halveer de plakjes bladerdeeg, leg ze op de bakplaat en prik de bodems met een vork regelmatig in. Snijd vanaf het midden van ongeveer de helft van de camembert 16 dunne repen. Beleg elk deegplakje met 2 repen camembert, laat de kaas niet uitsteken.

Neem de witlof uit de pan, roer 4 eetlepels marmelade en de dragon door het stookvocht en leg de witlof in de pan terug. Wentel de witlof door het stookvocht en laat zonder deksel op matig vuur inkoken tot dat het vocht rondom de witlof kleeft. Breng de witlof op smaak met peper en zout en leg op elk taartje een witlofhelft met het snijvlak naar boven.

Bestrijk met een kwast de randen en de camembert dun met de rest van het marmeladevocht uit de pan. Bak de witloftaartje in een voorverwarmde oven van 200 graden in ongeveer 20 minuten goudbruin en gaar.

De camembert zal tijdens het bakken iets uitlopen, snijd de taartjes desgewenst bij en serveer ze warm.