

Witlofschotel

Wat heb je nodig

500 gram aardappelen
6 stronkjes witlof
250 gram gehakt
1 eetlepel olie
100 ml water
1 mespuntje zout
1 snufje peper



Schil en was de aardappelen.
Snijd de aardappelen in kleine stukjes.
Doe ze in een pan en schenk het water erbij.



Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als het kookt, op de laagste stand zetten en 8 minuten koken.
Giet de aardappelen af in een vergiet en laat het even uitdampen.



Haal de lelijke bladeren van de witlof.
Was de witlof in koud water.
Snijd het bittere uiteinde van de stronkjes af.



Snijd de witlof in dunne ringen.
Doe de gesneden witlof in een vergiet.
Laat het even uitlekken.



Doe de olie in de wok en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Doe het gehakt in de wok en strooi er zout en peper over.
Bak het gehakt al omscheppend gaar en rul.



Zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe de aardappelblokjes bij het gehakt in de wok.
Bak het al omscheppend 5 minuten.



Doe de gesneden witlof in de wok.
Schep alles door elkaar.
Bak het nog 10 minuten en schep af en toe om.
