

Witlof

Wat heb je nodig

1 kg witlof
2 eieren
100 ml water
1 snufje zout



Haal de lelijke blaadjes van de witlof af.
Was de witlof.



Snijd het harde bittere stuk van de witlof af.
Snijd de witlof in stukken.



Doe de witlof in een pan en giet het water erbij.
Strooi er een snufje zout over.
Doe het deksel op de pan.



Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Laat de witlof 20 minuten koken.



Doe de eieren in een pan met water en breng ze aan de kook.
Als ze koken, op de laagste stand zetten en 8 minuten laten koken.
Pel de eieren en snijd ze in stukjes.



Giet de witlof af in een vergiet en laat het even uitlekken.
Doe de witlof terug in de pan.
Verdeel de stukjes ei over de witlof.
Lekker met gekookte aardappelen.