

# Hoe maak je gekarameliseerde witlof ?

---

 [fitchefkookboek.wordpress.com/2017/12/31/hoe-maak-je-gekarameliseerde-witlof/](https://fitchefkookboek.wordpress.com/2017/12/31/hoe-maak-je-gekarameliseerde-witlof/)

Bekijk alle berichten van Fitchef

December 31, 2017



---

## Gekarameliseerde witlof – Zo maak je gekarameliseerde witlof

---

**Welke ingredienten heb je nodig voor de gekarameliseerde witlof (voor 2 personen) :**

- 1 Kilo witlof
- Suiker
- Zout
- Peper

---

## Hoe bereid je de Gekarameliseerde witlof :

---

1. Haal de bittere kern uit de witlof



2. Snijd de witlof in de lengte doormidden



3. Neem een ruime koekepan met een half pakje blue band laten smelten en leg de witlof in de pan en strooi wat zout en peper over de witlof.



4. Regelmatig omdraaien tot de witlof zacht begint te worden
5. Strooi nu de suiker over de witlof (De hoeveelheid suiker bepaal je zelf)
6. Draai de witlof om en strooi er nog wat suiker overheen en laat even karameliseren op een laag vuur.

**Gekarameliseerde witlof** is goed te combineren met gekookte of gebakken aardappels en een speklapje of karbonade.

## Gekarameliseerde witlof

---



Succes en eet smakelijk





[fitchefkookboek.wordpress.com](http://fitchefkookboek.wordpress.com)