



Witlof uit de wok

4 struikjes witlof
1 zure appel
1 ui
1 handje walnoten
Een beetje olijfolie
1 bekertje creme fraiche
Provencaalse kruiden
Zout en peper
Sap van een citroen of sinaasappel

Bereiding:

Snijd de witlof in de lengte door en haal de pit eruit. Daarna snijd je ze in stukken van 1 cm.

Schil de ui en de appel en snijdt ze in stukken.

Verhit de wok met wat olijfolie en fruit de ui hierin zacht. Voeg de appel toe en laat het een paar minuten zacht sudderen. Voeg dan de witlof toe en zet het vuur wat hoger. Schep de witlof voortdurend om. Let op het slinkt behoorlijk. Na ongeveer 5 minuten voeg je zout, peper, provencaalse kruiden en de creme fraiche toe en maak het af met een beetje citroen- of sinaasappelsap. De noten voeg je als laatste toe. Dit gerecht is heerlijk bij aardappelpuree met een lekker stukje kabeljauw.