Witloofrolletjes met ham en kaas

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

8 stronkjes witloof
40 gram boter (+ extra)
40 gram bloem
500 ml melk
150 gram gemalen kaas
8 sneden gekookte ham
nootmuskaat
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 200 °C.**
2. **Verwijder het harde uiteinde van het witloof. Stoof de stronkjes gaar in een pan met een klein klontje boter en een scheutje water. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Laat ze goed uitlekken.**
3. **Maak ondertussen de kaassaus: smelt de boter in een kookpot, voeg de bloem toe en roer tot een glad mengsel. Laat dit een minuut garen. Voeg beetje bij beetje de melk toe en blijf goed roeren tot je een gebonden saus krijgt. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Meng er de helft van de gemalen kaas onder.**
4. **Rol elk stronkje witloof in een sneetje ham en schik de rolletjes in een ingevette ovenschaal.**
5. **Giet de kaassaus erover en bestrooi met de rest van de gemalen kaas.**
6. **Zet 20 tot 25 minuten in de oven, tot de kaas mooi goudbruin is.**