

# Hesperolletjes met witloof

## Ingrediënten:

4 stronken witloof  
8 sneden hesp  
peper  
zout  
nootmuskaat  
400ml water  
1 groentebouillonblokje  
3el maïzena  
geraspte kaas

## Bereiding:

- 1) Snijd het witloof doormidden met het tomatenmes en haal het middelste stuk eruit.
- 2) Rol het witloof in een snede hesp en plaats in het grote vergiet van de micro urban family.
- 3) Doe 400ml water samen met een verkuimd groentebouillonblokje in het waterreservoir.
- 4) Laat 25' stomen op 800watt in de microgolfoven.
- 5) Laat 5' rusten.
- 6) Doe 3 el maïzena bij het water en meng goed met de klopper.  
Laat 1 minuut koken in de microgolf in de microcook schenkan. Roer goed en voeg er de kaas aan toe.
- 7) Serveer de rolletjes met wat saus erover.

Smakelijk!!

Tine Monserez

0494/279772

tinetupperware@outlook.com