**Witlof met zalm en kaas**

**Voor 8 personen**

Benodigdheden

* 16 stronkjes witlof
* 400 gr gerookte zalm
* 20 plakken belegen kaas

Bereidingswijze:

* Verwarm de oven voor op 200 graden
* Snijd de witlof in de lengte doormidden en haal de kern eruit. Kook de witlof in 10 minuten bijna gaar
* Verdeel de zalm in evenveel stukken als er witlofstronken zijn
* Laat de stronkjes witlof goed uitlekken en afkoelen
* Wikkel elk stronkje witlof in 1 portie zalm en 1 plakje kaas. Leg in een ovenschaal en bedek met de extra kaas
* Bestrooi het geheel met peper naar smaak
* Bak de witlofschotel in 20 minuten gaar