

Docente: RITA THOOF

**Gekarameliseerd witlof met koffiesiroop en  
vanilleroomijs**



Docente: RITA THOOF

## **BENODIGDHEDEN**

1 stronkje witloof per persoon , boter , 1 eetl. accasiahoning, 4 dl ( gewone koffie , 4 dl aceto balsamico, vanilleroomijs ( 1 bol p. p. ), griessuiker.

## **SIROOP:**

4 dl koffie (gewone , niet te sterke koffie ) , 4 dl aceto balsamico , 4 eetl. griessuiker op een zacht vuurtje laten inkoken ( réduire ) tot je een dunne siroop verkrijgt .

## **BEREIDING**

- Witloof overlangs doorsnijden , bittere kern verwijderen en de halve stronkjes in fijne julienne snijden .
- De fijne reepjes aanbakken in boter, gul bestrooien met griessuiker en accasiahoning. ( lichtjes karameliseren.)
- Roerregelmatig om en laat op niet te hoog vuur zacht en gelijkmatig karameliseren Het witloof krijgt het uitzicht van bruingestoofde rabarber.
- Neem een bord naar keuze,leg in het midden een hopje witloof( niet teveel ).
- Daarboven een bol vanilleroomijs, afwerken met 1 à 2 eetlepels koffiesiroop