**Gegratineerde witlof met zalm en kaas**



**Ingrediënten:**

* 8 witlof stronkjes
* 25 g boter
* 200 g gerookte zalm
* 10 plakken Goudse kaas 30+
* 700 g aardappelschijfjes

**Bereidingswijze:**

1. Kook de witlof in 15 min. bijna gaar. Verwarm de oven voor tot 200 ºC.
2. Laat de stronkjes witlof goed uitlekken en afkoelen tot ze hanteerbaar zijn. Wikkel elk stronkje witlof in 1 portie zalm en 1 plakje kaas. Leg ze in de ovenschaal en leg er de laatste 2 plakjes kaas op. Bestrooi met peper naar smaak.
3. Bak de witlofschotel in de voorverwarmde oven in 20 min. goudgeel en gaar. Smelt intussen in een koekenpan de boter. Bak de aardappelschijfjes in 10 min. goudgeel en gaar.
4. Verdeel de witlof over 4 borden en schep er de aardappelschijfjes bij.