**Gebakken witloofstronkjes**

witloof

boter

**peper & zout**

**kristalsuiker**  
**olijfolie**

Snijd met een scherp mesje aan de onderkant van de stronkjes de bittere kern zoveel mogelijk weg, zonder dat de blaadjes loskomen.

Laat de stronkjes in een pan onder deksel een tiental minuutjes stoven in boter. Verwijder het deksel en bestuif met wat suiker en kruid bij met peper en zout.

Bak de stronkjes verder tot ze langs alle kanten bruin gekleurd en lichtjes gekarameliseerd zijn.

**Gegrilde witloofstronkjes**: verwijder de onderkant van de stronkjes niet. Halveer ze in de lengte. Dek af zonder toevoeging van water. Zet ze 1 minuut in de microgolfoven op 750 W.

Verhit een grillpan. Besproei het snijvlak van de stronkjes met olijfolie. Bak ze op die kan en zonder ze om te keren in een paar minuutjes gaar. Het snijvlak heeft dan een grillpatroon.