**Garnalenpannetje met witloof**

witloof  
boter  
room  
witte wijn  
Noilly Prat  
witte balsamico

peper & zout  
nootmuskaat  
Parmesan  
eieren  
grijze garnalen  
peterselie  
gruyère

Snijd het witloof fijn en stoof het gaar in boter. Voeg room, een scheut witte wijn, Noilly prat en witte balsamico toe. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Laat inkoken.

Roer geraspte Parmesan door de bereiding. Meng af het vuur een losgeklopte eidooier toe en dan de gepelde grijze garnalen en gehakte peterselie.

Vul schaaltjes, dek af met geraspte gruyère. Gratineer.