**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.