**Gegratineerd witloof met hesp**

witloof

sneden beenham

melk

knoflook

vloeiende bloem  
boter

geraspte Gruyère

suiker

nootmuskaat

peper & zout

Stoof het witloof in een beetje boter, bestrooi met wat suiker. Voeg wat gesneden lookteentjes toe. Laat uitlekken en bewaar het kookvocht.

Maak [**bechamelsaus**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) en gebruik daarbij melk en kookvocht. Kruid met peper, zout en nootmuskaat en voeg de helft van de Gruyère toe.

Rol elk witloofstronkje in een plak beenham en schik ze in een ovenschotel. Oversaus en werk af met de rest van de kaas.

Zet 20 minuten in een oven op 185°C tot de schotel gegratineerd is.