**Orloffgebraad met witloofroom**

varkensgebraad

sneetjes belegen kaas

sneetjes Cheddar

gekookte ham

Gruyère

Parmesan

boter

peper en zout

witloof uit volle grond

Worcestershiresaus

uien

Madeira

room

Kruid het gebraad met peper en zout en bak het aan alle kanten bruin in een pan. Leg het in een ovenschotel en zet het 30 tot 40 minuten onder deksel in een oven voorverwarmd op 185°C. Neem het gebraad uit de schotel en laat het afgedekt met folie een paar minuten rusten.

Snijd het gebraad nu in dikke plakken. Neem een ovale ovenschaal en schik daarin afwisselend een lap gebraad, een ‘enveloppe’ van gekookte ham, belegen kaas en cheddar. Overgiet met het gezeefde braadvocht Beleg de bovenkant met geraspte Gruyère en Parmezaan en zet nog 20 minuten in de oven, waarvan de laatste onder de grill.

**Witloofroom**: doe fijngesneden witloof in de stoofpot met wat boter. Stoof samen met gesneden uien. Schenk er een flinke scheut Madeira bij. Roer en giet er even later de room bij. Laat de saus minstens 5 minuten pruttelen op een zacht vuur. Proef en kruid de witloofroom met wat peper en een beetje zout. Doe er een scheutje Worchestershiresaus bij voor wat meer pit.