**Geglaceerde witlof**

Nodig:

8 stronkjes witlof (gehalveerd)

125 gram boter

witte basterdsuiker

3 eetlepels citroensap

Bereiding:

Spoel de stronkjes witlof met koud water en dep droog met keukenpapier. Verhit de boter in een ruime koekenpan. Leg de witlof er in een laag in en bestrooi met zout en peper. Leg een deksel schuin erop en stoof zachtjes 8-10 minuten. Draai de stronkjes om. Strooi wat basterdsuiker erover en besprenkel met citroensap. Laat nog circa 6 minuten met het deksel schuin erop zachtjes stoven.