**Witlof met kip ovenschotel**

Nodig:

3 stronken witlof

1 eetlepel olie

3 eetlepels droge witte wijn bouillon of water

500 gram kipfilet

25 gram boter

1 ui fijn gesneden

1 knoflookteen

*Voor de saus:*

25 gram boter

1 eetlepel bloem

300 ml melk

150 ml crème fraiche

4-6 salie blaadjes

4-5 theelepels mosterd

50 gram geraspte kaas

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 C. Haal de uiteinden van de lof eraf, eventuele lelijke blaadjes van de buitenkant ook en snij de lofstronkjes in vieren (in de lengte). Giet de olijfolie over de bodem van een platte ovenschaal en leg de partjes witlof erin. In een enkele laag met de gesneden kant boven. Giet hier de wijn overheen en dek af met aluminiumfolie. Zet voor tien minuten in de oven terwijl je de rest van de ingrediënten bereid. Snij de kip in strips van 1 cm dik. Doe er peper en zout op en smelt de boter in een grote koekenpan tot goed warm. Voeg de kip eraan toe en bak dit 4-5 minuten of tot de kip goudbruin kleurt. Voeg de gesnipperde ui en knoflook eraan toe en bak dit voor een minuut mee. Haal de ovenschaal uit de oven en voeg het kipmengsel toe aan de lof. Doe de folie er weer even op en zet aan de kant terwijl je de saus maakt. Smelt de boter voor de saus in de koekenpan (die hoef je niet eerst te wassen) en roer dan de bloem erdoor. Giet geleidelijk de melk erin terwijl je continue roert tot het mengsel iets dikker wordt. Haal van het vuur en roer de crème fraiche, de salie en de mosterd erdoor. Proef en voeg eventueel nog wat extra mosterd toe of peper en zout als je denkt dat het nodig is. Giet de saus over de witlof en kip heen en dek het geheel af met geraspte kaas. Zet dit – zonder de folie – nog 25-30 minuten in de oven tot de saus bubbelt en de kaas goudbruin is geworden.