# Kalfszwezeriken met Brugge Abdij Pater

Ingredienten:

- 400 g zwezeriken
- ¼ knolselder
- 2 wortels
- 1 tak peterselie
- 1/8 l vleesbouillon
- 1/8 l melk
- 30 g rauwe ham
- 2 uien
- 200 g Brugge Boter
- 30 g bloem
- 200 g Brugge Abdij Pater, geraspt
- 4 sneetjes wit brood
- 100 g gekookte ham, in sneetjes
- 1 Chinese kool
- peper en zout

Bereiding:

1. Ontvlies de zwezeriken giet er gezouten kokend water over en laat enkele min staan.
2. Snij de knolselder, wortels en peterselie fijn en pocheer 15 min. in de bouillon en melk, leg de zwezeriken erbij en laat op een heel zacht vuurtje 10 min. weken.
3. Snij de zwezeriken in dikken sneden van 2 cm.
4. Snij de rauwe ham en uien fijn en laat in boter fruiten roer er de bloem door en voeg vervolgens de melk en bouillon mengsels toe en laat al roerend 5 min koken..
5. Zeef het mengsel en meng de kaas erdoorheen, kruid met peper en zout en roer op een hoog vuur tot je een gladde saus bekomt.
6. Beboter de 4 boterhammen en laat ze roosteren onder de grill.
7. Leg op elke boterham een plakje gekookte ham met daarop de zwezeriken. Lepel de kaassaus hierover en leg in een ovenschaal, laat kleuren onder de grill en dien op met de fijn gesneden Chinese kool.

Smakelijk!

4 personen
60 min
Hoofdgerecht
2