# Galette met witlof, Brugge Geraspt en hamblokjes

Ingredienten:

- 4 stronkjes witlof
- klontje Brugge Boter
- peper en zout
- 1 ei
- 150 g mascarpone
- 70 g Brugge Geraspt
- 1 tl mosterd
- nootmuskaat
- 100 g hamblokjes
- 5-tal takjes tijm, enkel de blaadjes
- balsamicocrème, voor de afwerking

Voor het deeg

- 210 g bloem
- 120 g koude Brugge Boter
- 1 eidooier
- 50 ml koud water
- snuifje zout

Bereiding:

1. Maak eerst het deeg. Mix alle ingrediënten samen in een foodprocessor tot er een bal ontstaat. Verpak in plasticfolie en laat 30 minuten rusten in de koelkast.
2. Maak het witlof schoon, halveer en verwijder de harde kern.
3. Smelt een klontje Brugge Boter in een kookpot met dikke bodem en laat bruinen. Leg er het witlof in met de snijkant naar beneden. Kruid met peper en zout en laat aan beide zijden goudbruin kleuren.
4. Verlaag het vuur, giet een scheutje water bij het witlof en dek af met een bakpapier. Laat verder garen. Neem het witlof uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
5. Verwarm de oven voor op 220 °C. Rol het deeg uit tot een cirkel van +/- 30 cm diameter.
6. Roer het ei los met mascarpone, Brugge Geraspt en mosterd, en kruid met nootmuskaat, peper en zout. Roer er de hamblokjes door.
7. Strijk het kaasmengsel op het deeg maar blijf 5 cm van de randen.
8. Leg er de stronken witlof op met de snijkant naar boven.
9. Verdeel er de tijm over.
10. Vouw de vrijgehouden randen over de vulling.
11. Bak in 30 minuten goudbruin en gaar.
12. Garneer met balsamicocrème.

4 personen
Hoofdgerecht
3