



Romige gestoofde prei

Zacht gestoofde prei in een lichte roomsaus, perfect als verfijnd bijgerecht bij vlees of vis. Eenvoudig klaargemaakt maar vol van smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

3 preistengels (enkel het witte en lichtgroene deel)
20 g boter
1 sjalot, fijngesnipperd
1 teentje knoflook, fijngehakt
100 ml slagroom
50 ml droge witte wijn
peper en zout
een snuifje nootmuskaat

Bereidingswijze

- 1.** Snijd de prei in ringen van ongeveer 1 cm dik. Gebruik enkel het witte en lichtgroene deel. Breng de ringen over in een vergiet, spoel grondig onder koud stromend water om alle zandresten te verwijderen en laat goed uitlekken.
- 2.** Smelt de boter in een brede pan op middelhoog vuur. Voeg de sjalot en de knoflook toe en fruit ze gedurende 2 minuten tot ze glazig zijn, zonder te kleuren.
- 3.** Voeg de preiring toe en roer goed om. Zet het deksel op de pan, verlaag het vuur en laat de prei zachtjes stoven gedurende 10 tot 15 minuten. Roer af en toe om aanbranden te voorkomen. De prei is gaar als ze volledig zacht en ingevallen is.
- 4.** Blus met de witte wijn en laat op hoog vuur 1 tot 2 minuten inkoken zodat de alcohol verdamppt.
- 5.** Voeg de slagroom toe en laat alles nog 3 minuten zachtjes sudderen tot een smeuge, licht gebonden saus ontstaat.
- 6.** Kruid af met peper, zout en een snuifje nootmuskaat. Dien onmiddellijk op.

Tip

Werk af met een paar krokant gebakken spekblokjes of geroosterde pijnboompitten voor een aangename bite en extra diepgang in smaak.

Lekker met

Varkenshaas met pepersaus en aardappelpuree

Dranktip

Een droge witte wijn zoals een Chardonnay of een Pinot Gris past uitstekend bij de romige saus.