

Prei



Bijgerecht

Groente

4 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: Bereiding 30 minuten

Seizoen: hele jaar door (januari t/m april de meeste aanvoer)



Ingrediënten

- 8 dunne preien
- olijfolie, grof zeezout en peper uit de molen
- 4 eieren
- takjes bladpeterselie
- Voor de vinaigrette: 200 ml. olijfolie
- 1 eetlepel Dijon mosterd + 1 flinke eetlepel rode of witte wijnazijn
- zout & peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°. Snijd het donkere groen en het kontje van de prei en snijd ze in de lengte doormidden. Verwijder het buitenste blad als dat lelijk of hard is.

- Goed wassen. Snijd ze in drie gelijke stukken en leg die met de snijkant naar beneden op een bakplaat met opstaande rand. Schenk een bodempje water in de bakplaat.
2. Bedruppel met olijfolie en bestrooi met grof zout en peper uit de molen. Afdekken met aluminium folie en ongeveer 20 minuten in de oven doen, ze mogen niet te zacht en snotterig worden maar moeten wel gaar. Als je er met een mesje makkelijk in kunt prikken zijn ze goed. Kook de eieren hard. Meng voor de vinaigrette de mosterd met azijn en zout en peper en klop er dan de olie door. Proeven! Te zuur meer olie, meer azijn als de olie de smaak bepaalt. Als de prei gaar is, het water afgieten en af laten koelen. Peterselie en ei fijnhakken.
 3. Leg de stukjes prei op een rijtje in een mooie schaal, giet er een gedeelte van de vinaigrette over en bestrooi met ei en peterselie. Geef de rest van de vinaigrette er apart bij.

Tenslotte

Prei vinaigrette, Poireaux Vinaigrette, een klassieker in de Franse keuken. De beste manier om prei klaar te maken wat mij betreft en zoals Rose Carrarini in haar boek 'How to boil an egg' opmerkt: '... when the asparagus season seems so far away, this dish just cheers me up'. En zo is het. Prei is trouwens ontzettend gezond, het hele jaar verkrijgbaar en goedkoop. Voor **Prei met Citroensaus** verwijder het lelijke gedeelte bij de groene uiteinden van 750 gr prei. Snijd een stuk van de groene uiteinden en een stukje van de onderkanten. Snijd de preien in hapklare stukken van ongeveer 3 cm lang. Was de prei. Verhit 3 el olijfolie in een koekenpan. Leg de stukken prei in de olie en bak ze op een middelmatige hittebron ongeveer 10 minuten. Draai de prei tijdens het bakken af en toe om. Voeg als de prei zacht is geworden 350 ml kippenbouillon, mespunt suiker en zout naar smaak toe. Breng aan de kook. Temper de hittebron en laat de preien 5 minuten met gesloten deksel zachtjes stoven. Schep de preien uit de pan. Kook het vocht tot driekwart in. Maak 1 tl maïzena aan met een klein beetje water en roer dit door de bouillon. Klop 1 ei los met het sap van 1 citroen. Klop met een garde een scheutje van de warme bouillon door het eimengsel. Giet het eimengsel al roerend in de pan. Verwarm de saus. Wentel de preien door de saus. Strooi ten slotte 1 el fijngehakte peterselie en peper over dit gerecht. Tot slot **Prei-Hamrolletjes met Kaassaus**. Van 4 dikke preien lelijk blad en worteltjes verwijderen. In stukken van ongeveer 10 cm snijden. Prei onder koud stromend water afspoelen. In pan met weinig water en zout prei in ongeveer 10 minuten gaarkoken. Boven maatbeker afgieten. 1 1/2 dl kookvocht bewaren. In vergiet prei laten uitlekken en afkoelen. 100 gram hamplakken uitspreiden en bestrijken met 2 el kerriesaus. Prei erop leggen. Ham er omheen rollen. In steelpan 25 gr boter verhitten. 25 gr bloem erdoor roeren. Al roerende scheutje voor scheutje 1 dl melk en kookvocht toevoegen. Blijven roeren tot gebonden saus. 2 el geraspte Emmentaler kaas erdoor roeren en laten smelten. Op smaak brengen met zout en peper. Lage ovenschotel invetten. Helft van de kaassaus erin schenken. Preirolletjes erin leggen. Daarover andere helft van de kaassaus. Afdekken met aluminiumfolie. Oven voorverwarmen op 250° C. In midden van oven preirolletjes in ± 15 min heet laten worden. Folie verwijderen en nog 10 minuten in de oven. Peterselie erboven fijnknippen.