

Hartige prei-kaas schotel



INGREDIËNTEN

1 kg prei, gewassen en in stukjes van 1 cm gesneden
1 rookworst (biologisch)
100 gr belegen kaas, geraspt
75 gr boter
1 kg aardappelen, voorgekookt (bijna gaar!)

SAUS

50 gr boter
50 gr bloem
2,5 dl bouillon aroma (halve blok)
0,5 dl (dragon)azijn
2 tl karwijzaad
3 el room
peper en zout

Nodig: Oven 175°C | ovenschaal

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 175°C. Doe de stukjes prei in een pan met kokend water, voeg wat zout toe en kook gedurende zo'n 10 min.
3. Verwarm de rookworst zoals aangegeven op de verpakking, snij daarna in schijfjes.
4. Maak nu de saus: smelt de boter in een pan en roer de bloem erdoor.
5. Giet de bouillon al roerend erbij tot een gladde massa ontstaat.
6. Voeg dan scheutje bij scheutje (om schiften te voorkomen), de azijn erbij, meng daarna het karwijzaad en de room erdoor.
7. Schep tot slot prei, worst en kaas erdoor en zet afgedekt in oven om warm te houden.
8. Snij de voorgekookte aardappelen in blokjes en bak ze goudbruin.
9. Serveer de preischotel en aardappelen samen.

Anja Hoendervangers.

Met verwijzing naar een 30-jaar oud, favoriet familie-recept, ooit uitgebracht door Unox.