



## Romige gestoofde prei

*Zacht gestoofde prei in een romige saus, perfect als fijn bijgerecht bij vlees of vis.*

*Eenvoudig maar vol smaak.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

3 preistengels, in ringen  
klontje boter  
1 sjalot, gesnipperd (optioneel)  
1 teentje look, fijngehakt (optioneel)  
100 ml room  
scheutje witte wijn (optioneel)  
peper en zout  
snuifje nootmuskaat

## Bereidingswijze

---

- 1.** Snijd de prei in ringen, gebruik het witte en lichtgroene deel, en was ze grondig om zandresten te verwijderen. Laat goed uitlekken.
- 2.** Smelt een klontje boter in een pan op middelhoog vuur. Fruit eventueel de sjalot en look tot ze glazig zijn.
- 3.** Voeg de prei toe en laat zachtjes stoven onder deksel, ongeveer 10 tot 15 minuten, tot de prei helemaal zacht is. Roer af en toe om aanbranden te voorkomen.
- 4.** Blus eventueel met een scheutje witte wijn en laat kort inkoken. Voeg de room toe en laat nog 2 tot 3 minuten sudderen tot je een mooie smeùige massa hebt.
- 5.** Kruid af met peper, zout en een snuifje nootmuskaat.

### Tip

Werk af met een paar gebakken spekjes of geroosterde pijnboompitten voor een krokante toets.

### Lekker met

Varkenshaas met pepersaus en aardappelpuree