



Preirolletjes met ham in kaassaus

Zachte preistengels gerold in een sneetje ham en overgoten met een romige kaassaus, tot goudbruin gegratineerd. Een Belgische klassieker in de stijl van witloof met hesp, maar dan met prei.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	30'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

- 8 dunne preien
- 8 sneetjes gekookte ham
- 50 gr boter
- 50 gr bloem
- 50 cl melk
- 150 gr geraspte kaas
- 1 eierdooier
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Maak de preien schoon, verwijder het donkergroene loof en kook de witte stengels 12 minuten beetgaar in gezouten water.
2. Giet de preien af, spoel ze koud en knijp voorzichtig het overtollige vocht eruit.
3. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius en vet een ovenschotel in.
4. Smelt de boter in een steelpan, roer de bloem erdoor en laat dit roux 1 minuut garen zonder te kleuren.
5. Voeg de melk beetje bij beetje toe terwijl je blijft kloppen tot je een gladde saus krijgt.
6. Haal van het vuur, roer twee derde van de kaas en de eierdooier erdoor en kruid met peper, zout en nootmuskaat.
7. Rol elke preistengel in een sneetje ham en leg de rolletjes naast elkaar in de schotel.
8. Giet de kaassaus over de rolletjes en strooi de resterende kaas erover.
9. Bak de schotel 25 tot 30 minuten in de oven tot de bovenkant mooi goudbruin gegratineerd is.
10. Serveer met gekookte aardappelen of een lik puree.