Preirolletjes met ham in kaassaus

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	**40'**	**4**	**Ovenschotel**

Ingrediënten

8 dunne preien

8 sneetjes gekookte ham

50 gr boter

50 gr bloem

500 ml melk

150 gr geraspte kaas (bijv. Gruyère of Emmentaler)

1 eierdooier

peper en zout

nootmuskaat

Bereidingswijze

1. Maak de preien schoon, verwijder het donkergroene loof en snijd de witte en lichtgroene stengels bij zodat ze ongeveer even lang zijn.

2. Kook de preistengels 10 tot 12 minuten beetgaar in ruim gezouten water.

3. Giet de preien af, spoel ze kort onder koud water en laat ze goed uitlekken. Dep ze droog met keukenpapier en knijp voorzichtig het overtollige vocht eruit.

4. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius en vet een ovenschotel licht in met boter.

5. Smelt de boter in een steelpan op middelhoog vuur. Voeg de bloem in één keer toe en roer stevig met een houten lepel tot een gladde roux. Laat de roux 1 minuut garen zonder te kleuren.

6. Neem de pan van het vuur en voeg de melk scheutje per scheutje toe terwijl je voortdurend klopt met een garde. Zet de pan terug op het vuur en blijf kloppen tot je een gladde, gebonden saus krijgt. Laat de saus 2 minuten zachtjes doorkoken.

7. Haal de saus van het vuur. Roer twee derde van de geraspte kaas erdoor en meng vervolgens de eierdooier snel door de saus. Kruid goed bij met peper, zout en versgeraspte nootmuskaat.

8. Rol elke preistengel strak in een sneetje ham en leg de rolletjes naast elkaar in de ingevette ovenschotel.

9. Giet de kaassaus gelijkmatig over de rolletjes en strooi de resterende geraspte kaas erover.

10. Bak de schotel 25 tot 30 minuten in de voorverwarmde oven tot de bovenkant mooi goudbruin gegratineerd is.

11. Serveer onmiddellijk.

Tip

Knijp de preien na het koken zo goed mogelijk droog. Overtollig vocht maakt de saus waterig en de rolletjes minder smakelijk. Gebruik bij voorkeur dunne preien zodat ze gelijkmatig garen en gemakkelijk oprollen.

Lekker met

Gekookte aardappelen of een romige aardappelpuree.

Dranktip

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

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**