



Poireaux vinaigrette (lauwe prei met vinaigrette)

Zacht gestoomde prei overgoten met een pittige mosterdvinaigrette en fijngehakt ei. Een eenvoudig maar elegant bistrovoorgerecht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 6 jonge preien
- 2 el dijonmosterd
- 2 el rodewijnazijn
- 6 el olijfolie
- 1 sjalot
- 2 hardgekookte eieren

1 el fijngehakte bieslook

zout en peper

Bereidingswijze

1. Maak de preien schoon, verwijder het donkergroene loof en snijd ze op maat van je schaal.
2. Was de preien grondig tussen de bladeren om alle zand te verwijderen.
3. Kook of stoom de preien 12 tot 15 minuten tot ze goed zacht zijn maar niet uit elkaar vallen.
4. Laat de preien uitlekken in een vergiet en druk voorzichtig het overtollige vocht eruit. Laat ze lauw worden.
5. Klop voor de vinaigrette de mosterd met de azijn, wat zout en peper. Voeg al kloppend de olijfolie in een straaltje toe tot een gebonden dressing.
6. Snipper de sjalot heel fijn en roer die door de vinaigrette.
7. Leg de lauwe preien op een bord en lepel de vinaigrette er royaal over.
8. Pel de eieren, hak ze fijn en strooi ze samen met de bieslook over de preien.
9. Serveer op kamertemperatuur als voorgerecht.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)