

TIJN VAN DE SMAAK

preirecepten

Prei-aardappelsoep met spinazie (4 personen)

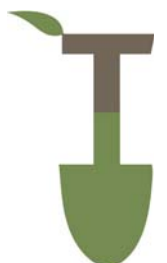
2 preien, 3 (kruimige) aardappelen, 1 teentje knoflook, 100 gr. verse spinazie, 4 eetl. (soja)room, 1 eetl. boter, 1 liter groentebouillon, 2 tl. kerriepoeder, zout, versgemalen peper.

Snij het witte en lichtgroene deel van de prei in smalle (halve) ringen. Schil de aardappelen en snij ze in kleine stukjes. Smelt de boter, roer de prei, uitgeperste knoflook en aardappelen erdoor. Strooi de kerrie erover en bak het geheel ca. 5 minuten op een matig hoog vuur. Voeg 0,75 liter bouillon toe en laat de soep ca. 20 minuten zachtjes koken. Roer af en toe. Was en snij de spinazieblaadjes ondertussen in smalle reepjes. Pureer de soep en roer de (soja)room erdoor. Laat de soep nog even doorwarmen maar niet meer koken. Breng op smaak met zout en peper en roer de spinaziereepjes erdoor.

Preitaart (4 personen)

900 gr. prei, 150 gr. geraspte belegen kaas, 2 eetl. boter, 2 eieren, 2 eetl. koffiemelk, 2 eetl. bloem, 6 plakjes bladerdeeg, 2 eetl. mosterd, 3 eetl. paneermeel, peper, kruidenzout.

Laat het bladerdeeg ontdooien. Verwarm de oven voor op 200°C, en beboter een springvorm (22 cm). Snij de prei in ringen en bak ze ca. 3 minuten glazig in boter. Roer de mosterd en de bloem erdoor en kook de prei, al roerende, nog een minuut. Klop de eieren los met de koffiemelk, peper en zout en roer de kaas erdoor. Bekleed de springvorm met het bladerdeeg en strooi paneermeel over de bodem. Schep de prei in de vorm en schenk het eimengsel erover. Laat de taart in 20-30 minuten in het midden van de oven gaar worden.



TIJN VAN DE SMAAK

preirecepten

Ovenschotel met prei en rijst (4 personen)

500 gr. prei, 1 teentje knoflook, 300 gr. gare rijst, 100 gr. belegen kaas, 1 dl. room, 1 ei, olijfolie, 1,5 eetl. Provençaalse kruiden, 1 tl. dragon, vers gemalen peper, (kruiden)zout.

Verwarm de oven voor op 180°C. Snij de prei in schuine ringen en snipper de knoflook. Stoof ze samen een paar minuten en strooi er de Provençaalse kruiden over. Schep de rijst in een ingeoliede ovenschaal en roer de gare prei erdoor. Klop het ei los met de room en roer er de dragon, peper en zout door. Giet het eimengsel over het rijst/preimengsel en leg er dikke plakken kaas overheen. Plaats de ovenschaal 20 minuten in het midden van de oven. Lekker met een salade van geraspte wortels en (rauwe) rode biet.

Preiragoût (4 personen)

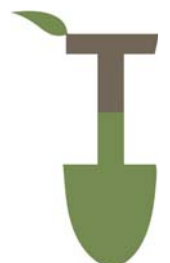
500 gr. prei, 1 rode paprika, 1 tomaat, 1 eetl. zonnebloemolie, 0,5 eetl. citroensap, mespunt nootmuskaatpoeder, 0,5 tl. paprikapoeder, 1 eetl. bloem.

Snij de prei in dunne ringen en de paprika in kleine stukjes. Verwarm de olie en smoor de groenten ca. 10 minuten op een zacht vuur. Houd de deksel op de pan en schep het prei/paprikamengsel af en toe om. Ontvel ondertussen de tomaat, snij hem in stukjes en voeg deze toe, samen met het citroensap en de kruiden. Maak de bloem aan met 1,25 dl water en bind hiermee de ragoût.

Preisoufflé (4 personen)

400 gr. prei, 3 eieren, scheutje room, klontje boter, kruidenzout, vers gemalen peper.

Kook de prei met een beetje zout gaar en wrijf ze door een zeef. Verwarm de oven voor op 180°C. Scheid de eidooiers en de eiwitten van elkaar. Roer de eidooiers met wat kruidenzout en peper door de afgekoelde preipuree. Klop de eiwitten stijf en schep ze dan voorzichtig door het prei-eimengsel. Verdeel het mengsel over 4 licht ingevette soufflépotjes. Bak de soufflé in ca. 15 minuten goudbruin in het midden van de oven en dien ze meteen op.



TIJN VAN DE SMAAK

preirecepten

Warme salade van jonge prei en linzen (4 personen)

12 preistengels, 1 kop groene linzen, snufje thijm, snufje bonenkruid, 1 laurierblad.

Voor het sausje: 6 eetl. zonnebloemolie, 2 eetl. wijnazijn, 2 tl. mosterd, peper, kruidenzout.

Breng de linzen aan de kook in water met thijm, bonenkruid en laurier. Was de prei en snij hem in schuine stukken (ca. 1,5 cm). Stoom de prei beetgaar. Maak intussen het sausje. Meng de gare linzen met de prei en overgiet deze met het sausje. Serveer de salade warm of lauw. Lekker met rijst en tomaat uit de oven.

Roergebakken prei met taugé en champignons (2 personen)

3 preien, 100 gr. taugé, 150 gr. champignons, 1 eetl. zonnebloemolie, 3 eetl. sojasaus, versgemalen zwarter peper.

Snij de preien in de lengte door en snij de helften in schuine, smalle reepjes. Snij de champignons in dunne plakjes. Verwarm de olie en roerbak de prei en champignons een minuut. Voeg de sojasaus en 3 eetlepels water toe en laat het vocht, al roerend, aan de kook komen. Roer de taugé erdoor en roerbak het geheel nog ca. 30 seconden. Breng de groenten op smaak met peper. Lekker met rijst en gebakken rooktofu.

