



Poireaux vinaigrette (lauwe prei met vinaigrette)

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Voorgerecht

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 en verwijder het donkergroene loof. Snijd ze op maat zodat ze in je serveerschaal passen.
2. Was de preien grondig: waaier de bladeren voorzichtig open en spoel ze onder koud stromend water om alle zandkorrels te verwijderen.
3. Stoom de preien 12 tot 15 minuten tot ze goed zacht zijn maar toch nog heel blijven. Je kunt ze ook in lichtgezouten water koken.
4. Laat de preien uitlekken in een vergiet en druk er voorzichtig het overtollige vocht uit. Laat ze afkoelen tot ze lauw zijn.
5. Pel ondertussen de eieren en hak ze fijn. Snipper de sjalot zo fijn mogelijk.
6. Klop voor de vinaigrette de mosterd met de rodewijnazijn en een snuf zout en peper glad. Voeg al kloppend de olijfolie in een dun straaltje toe tot je een gebonden dressing hebt. Roer de gesnipperde sjalot door de vinaigrette.
7. Schik de lauwe preien op een platte schaal of bord en lepel de vinaigrette er royaal over.
8. Strooi het fijngehakte ei en de bieslook over de preien en serveer meteen op kamertemperatuur.

Tip

Druk de preien na het koken goed uit: overtollig vocht verdunt de vinaigrette en maakt het gerecht waterig. Gebruik keukenpapier om ze voorzichtig droog te deppen.

Lekker met

Lekker met een snee krokant stokbrood om de vinaigrette op te deppen.

Dranktip

Een frisse, droge witte wijn zoals een Muscadet of een jonge Chablis past uitstekend bij de licht bittere prei en de zure vinaigrette.