



# Streekmolen

*Eerlijke producten thuis gebracht*

## Aardappel-preipastei met rookworst

### Hoofdgerecht voor 2 personen, 40min

Van de Streekmolen:

- 300 gram aardappelen
- 400 gram prei

En verder:

- 1 (vega-)rookworst
- 200 ml crème fraîche
- 1 theelepel kerrie
- 2 plakken bladerdeeg

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil en was de aardappelen. Snijd er vervolgens blokjes van en kook de aardappel in 8 minuten gaar. Giet het dan af. Smelt ondertussen in een hapjes pan wat boter. Snijd de prei in ringen en was deze grondig. Bak de prei met het kerriepoeder en voeg als de prei gaar is, de crème fraîche toe. Snij de rookworst in plakjes. Voeg de aardappelblokjes en de rookworst toe aan het preimengsel. Breng het geheel op smaak met zout en peper. Schep het geheel in een ovenschaal. Dek de schaal af met de plakken bladerdeeg. Snijd het bladerdeeg in het midden in. Hiermee zorg je er voor dat overtollig stoom het gerecht kan verlaten. Zet de ovenschaal in de voorverwarmde oven en bak de pastei in 30 minuten gaar. Eet smakelijk.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>