

Griekse prei

Hoofdgerecht voor 2 personen, 20min

Van de Streekmolen:

- 4 stronkjes prei

En verder:

- 1 waterglas witte wijn
- Sap van 1 citroen
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 laurierblaadje
- 5 peperkorrels
- 1 theelepel koriander
- 1 theelepel tijm
- 1 teentje knoflook
- 1 volle eetlepel tomatenpuree

Neem een grote kookpan en doe hierin de wijn, het citroensap, de olijfolie, de koriander, de tijm, het geperste teentje knoflook, het laurierblaadje, de peperkorrels en de tomatenpuree. Breng het geheel aan zachtjes aan de kook en laat het 10 minuten met het deksel op de pan pruttelen. Snijd de prei in stukken van 10cm en was het grondig. Leg de prei in de pan en breng het opnieuw aan de kook. Draai het vuur onder de pan laag en laat het 10-15 minuutjes zachtjes doorkoken. Zet na de kooktijd het vuur uit en laat het gerecht afkoelen. Verwijder de peperkorrels en het laurierblaadje. Serveer de Griekse prei koud met bijvoorbeeld rijst of een gekookte aardappel Smakelijk eten.

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