



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Prei in rode wijnsaus

bijgerecht voor 2 personen, 20min

Van de Streekmolen:

- 2 grote preien

En verder:

- 1 eetlepel olijfolie
- 1 laurierblad
- 2 dl rode wijn
-

Snijd de kroontjes van de preien, verwijder eventueel de buitenste bladeren en snijd de prei in de lengte door. Zet een braadpan op het vuur, verhit hierin de olijfolie en leg de prei op het snijvlak in de pan. Bak de prei tot de randen beginnen te verkleuren. Draai ze dan om en bak de andere zijde zo een 3 minuten. Draai de prei dan weer met het snijvlak naar beneden. Breng de groente op smaak met zout en peper. Doe het laurierblaadje, de wijn en de bouillon toe en laat de prei 12 minuten zachtjes pruttelen. Door de wijn zal de prei licht roze verkleuren aan de randen. Schep de prei uit de pan en houdt het warm. Breng het vocht in de pan aan de kook en laat het inkoken tot er ongeveer 3 eetlepels vocht over is. Leg de prei op een serveerschaal en schep de ingekookte wijn over de prei. Dit gerecht kan zowel warm als koud worden gegeten. Smakelijk eten!

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