

Prei met romige witte saus (culinair)

Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 4 preien

En verder:

- 0,6 dl vleesbouillon
- 75 gram zachte boter
- 75 gram bloem
- 1/4 theelepel mosterd poeder of 1/2 theelepel mosterd
- 2,5 dl volle melk
- 2,5 dl kookwater van de prei
- Zout en peper naar smaak

Maak de prei schoon, snijd de prei in stukken van ongeveer 10 centimeter en snijd ze vervolgens in de lengte in kwarten. Leg de prei in een grote pan, voeg de vleesbouillon toe en voeg water toe tot dat de prei volledig in het vocht ligt. Breng het geheel aan de kook en laat het 10 minuten zonder deksel zachtjes pruttelen. Maak in de tussentijd een roux door in een pan de boter te smelten, voeg hieraan de bloem en de mosterd-poeder toe. Breng dit aan de kook en laat het al kloppend een aantal minuten doorkoken totdat er een geel mengsel ontstaat. Giet de prei af en vang het kookvocht op. Laat de prei uitlekken. Klop in kleine beetjes de melk door de roux. Klop ook het kookvocht er doorheen. Laat het geheel gedurende 10 minuutjes zachtjes opstaan tegen het kookpunt aan, blijf continue roeren met een houten lepel. Proef de roux en voeg indien gewenst zout en peper toe. Leg de prei op een serveerschaal, schep de roux over de prei en serveer het warm als bijgerecht. Smakelijk eten.

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