

Prei met spek in tomatensaus (culinair)

Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 2 dunne preien

En verder:

- 2 eetlepels olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel verse tijm
- 400 gram pomodori tomaten
- 100 gram ontbijtspek
- Zout en peper

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de tomaten aan de bovenkant en onder kant in en leg ze in gekookt water. Verwijder het velletje. Snijd de tomaten in parten en verwijder de zaadjes. Snijd het vruchtvlees vervolgens in blokjes. Meng het vruchtvlees met de Italiaanse kruiden. Verhit een pan en fruit hierin in wat olijfolie het geperste teentje knoflook en de tijmblaadjes. Voeg de blokjes pomodori met Italiaanse kruiden toe. Voeg zout en peper naar smaak toe. Laat de saus op een laag vuurtje doorkoken tot de saus dikker is. Roer het regelmatig door om verbranden te voorkomen. Snijd de preistengels in 2 stukken of zo lang dat het in een ovenschaal past. Kook de preistengels in ongeveer 10 minuten gaar. Giet ze af en laat ze uitlekken. Schenk de tomatensaus in een ovenschaal. Wikkel om de preistengels een plak ontbijtspek en leg ze naast elkaar in de tomatensaus. Zet de schaal in de oven en bak het gerecht in 20 minuten gaar. Serveer de preistengels met een schep tomatensaus er overheen. Smakelijk eten.

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