



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Preischotel met trostomaat en champignons

Hoofdgerecht voor 2 personen, 45min

Van de Streekmolen:

- 500 gram prei
- 500 gram trostomaten

En verder:

- 4 slavinken
- 250 gram champignons
- 100 gram boter
- 3 teentjes knoflook
- 1 eetlepel gedroogde Italiaanse kruiden
- Zout en peper

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd het kontje van de prei en snijd vervolgens het witte en groene deel van de prei in stukjes van 2 cm. Was de prei indien nodig. Leg de stukjes prei in een ovenschaal, zoveel mogelijk op de bodem en naast elkaar. Leg de slavinken op de prei en strooi er wat zout en peper over. Snijd in zowel de bovenkant als in de onderkant van de tomaten een kruis, leg de tomaten in kokend water en laat ze wellen tot de schilletjes omkrullen. Haal de tomaten uit het water en verwijder de schilletjes. Meng de boter met de geperste knoflook, Italiaanse kruiden, zout en peper. Snijd de champignons in vieren en leg ze met de tomaten naast de slavinken. Verdeel de kruidenboter over het gerecht en dek de ovenschaal af met aluminiumfolie. Zet de ovenschotel in de voorverwarmde oven en bak het gerecht 30 minuten. Verwijder dan het aluminiumfolie en bak het nog eens 15 minuten. Eet smakelijk.

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