

Spannende prei met mozzarella

Hoofdgerecht voor 2 personen, 20min

Van de Streekmolen:

- 4 dunne preistengels
- 1 bol mozzarella

En verder:

- 2 eieren
- 75 gram kookroom
- 1 eetlepel citroensap
- Nootmuskaat
- Zout en peper

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd het kroontje van de preien en verwijder eventueel de lelijke buitenste bladeren. Snijd er stukken van 10 cm van en was het goed. Zet een grote pan met water en zout op het vuur en blancheer hierin de prei, ongeveer 5 minuten. Haal de prei uit het hete water en spoel het af met koud water. Meng in een schaal de eieren met de kookroom. Breng het op smaak citroensap, nootmuskaat en eventueel wat zout en peper. Neem een vuurvaste schaal en vet deze met wat boter in. Leg de prei in de ovenschaal en schenk de gemengde eieren met kookroom over de prei. Snijd de mozzarella in plakken en dek het gerecht hier mee af. Zet de schaal in de voorverwarmde oven en gratineer het gerecht 15 minuten tot er een mooi goudbruin korstje ontstaat. Smakelijk eten.

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