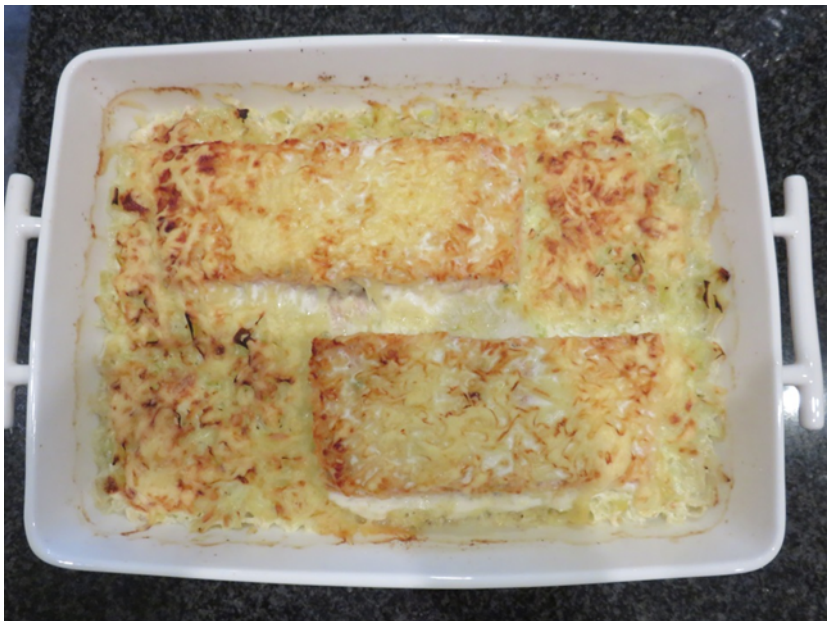
ZALM MET PREI

(2 porties)



Ingrediënten: 4 stengels wit van de prei – olijfolie – (soja) room – 2 stukken zalm gemalen kaas

Bereiding:

- Verwarm de oven op 200°C.
- Maak de prei schoon.
- Snij 4 preistengels in stukjes.
- Stoof de prei aan in 2 eetlepels olijfolie.
- Kruid de prei met peper (en zout).
- Laat 5 min. zachtjes sudderen.
- Roer een geutje (soja)room onder de prei.
- Vet een ovenschotel in.
- Doe de prei in de ovenschotel.
- Leg op de prei de 2 stukken zalm.
- Bestrooi met gemalen kaas.
- Plaats in een voorverwarmde oven gedurende 30 minuten.
- Eventueel op het einde van de bereidingstijd nog even de grill opzetten voor een mooi bruin korstje.

CLAFOUTIS VAN KRIEKEN

Ingrediënten: 4 eetlepels suiker – 1 bokaal krieken op siroop – 4 eieren – 4 eetlepels bloem – 300 ml melk

Bereiding:

- Verwarm de oven op 200°C.
- Beboter een ronde taartvorm.
- Bestrooi die met de suiker.
- Giet het vocht van de krieken af.
- Leg ze eventueel even op een vel keukenrol zodat de krieken wat minder vocht bevatten.
- Verdeel dan de krieken over de taartvorm.
- Klop de eieren op in een mengkom samen met de gezeefde bloem.
- Verwarm de melk (niet laten koken!) en voeg deze aan het mengsel toe onder voortdurend roeren.
- Doe dit beslag (met een pollepel) in de taartvorm.
- Bak 35 – 40 minuten in de voorverwarmde oven op 200°C.
- Laat afkoelen en dien op.

FARFALLE MET SPEKREEPJES

(2 porties)

Ingrediënten: 150 g farfalle of andere pasta – 2 teentjes knoflook – 2 sjalotjes – 2 dunne stukken prei (wit) – 200 g kerstomaatjes – 200 g vers spek – olie – peper – (zout) – sesamzaad

Bereiding:

- Kook de farfalle volgens de gebruiksaanwijzing net gaar.
- Snij het vers spek in reepjes.
- Maak de knoflook en de sjalotten schoon en snij ze klein.
- Maak de prei schoon en snij in dunne ringen.
- Was de kerstomaten en halveer ze.
- Neem een kookpot en voeg 1 eetlepel olie toe.
- Verwarm de olie en doe hierin spekreepjes.
- Laat ze rustig bakken tot bijna gaar.
- Voeg dan de knoflook en de sjalotten toe.
- Stoof het geheel verder tot de sjalot glazig wordt.
- Bak dan de tomaten en de prei kort mee.
- Voeg de uitgelekte farfalle toe en breng het geheel op smaak met peper (en zout).
- Schep uit op het bord.
- Het geheel kun je afwerken met wat sesamzaadjes.