



KOKEN MET EEN BUDGET

Warme prei in sinaasappel-mosterdvinaigrette

BIJGERECHT

🕒 25 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 3 middelgrote preien
- 🥬 1 tl Groninger mosterd
- 🥬 1 tl sinaasappellikeur
- 🥬 2 el (vers) sinaasappelsap
- 🥬 ½ el azijn
- 🥬 2½ el olijfolie (extra vierge)

MATERIAAL: klein pannetje

ZO MAAK JE HET:

1. Prei schoonmaken, in stukjes van ca. 5 cm snijden en wassen.
2. Preistukken tegen elkaar aan rechtop in een klein pannetje zetten.
3. Bodempje water in pan schenken en prei afgedekt in ca. 10 minuten net gaar koken.
4. Mosterd, likeur, sinaasappelsap, azijn en olie tot dressing roeren.
5. Op smaak brengen met zout en peper.
6. Prei laten uitlekken en op platte schaal leggen.
7. Mosterdvinaigrette over warme prei schenken.



Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)