

PREI MET PIJNBOOMPITTEN



Ingrediënten (voor 2 personen)

- 1 750 a 800 gr rauwe prei
- 1 Bladpeterselie
- 1 Pijnboompitten
- 1 Geraspte geitenkaas
- 1 Olijfolie

Zo maak je het:

Snij de bovenkant en de onderkant van de prei af maar laat de wortels zitten. Deze houden dadelijk de bladeren bij elkaar.

Verwijder de buitenste bladeren. Was de prei heel goed en laat uitlekken. Snijd de prei overlangs doormidden. Doe wat olijfolie in een braadpan en bak de beide zijden van de prei lekker bruin.

Giet wat water over de prei zodat ze net onder staan en kruid met peper en zout. Kook de prei in ongeveer een kwartiertje gaar. Hak de bladpeterselie en vermeng dit met de geitenkaas en geroosterde pijnboompitten.



Vervolg:

Haal de prei uit de pan en laat uitlekken. Leg de preien met de opengesneden kant naar boven in een schaal en verdeel het mengsel van bladpeterselie, geitenkaas en pijnboompitten erover. Serveer direct.