

GOED EN LEKKER

RECEPT

Poireaux à la grecque

De simpelste gerechten kunnen verrassend lekker zijn. Deze prei op Griekse wijze is makkelijk te maken en een lekker licht begin van de maaltijd.

Ingrediënten:

- 4 preien
- 1 citroen
- 2 eieren
- 1 eetlepel komijnpoeder
- 1 eetlepel korianderzaad
- Peper en zout
- Olijfolie

Aantal personen: 4
Vorbereiding: 10 min
Bereidingstijd: 30 min

Vorbereiding	
1.	Verwijder het bovenste gedeelte van de prei waar het groen in bladeren begint te veranderen. Dit heb je niet nodig.
2.	Zet het de eieren in koud water op en kook deze hard, 8 minuten nadat het water kookt. Pel ze daarna en snij ze doormidden.
3.	Rasp de citroen en knijp het sap in een kommetje.
4.	Kneus het koriander zaad een beetje in een vijzel.

Bereidingswijze	
1.	Verhit de olie in een hapjespan op laag vuur en voeg de preien toe.
2.	Voeg daarna ook de komijn, korianderzaad, citroenrasp, en citroensap toe.
3.	Breng op smaak met een beetje peper en zout
4.	Kook op zeer laag vuur gedurende 10 tot 15 minuten.
5.	Serveer dit gerecht koud samen met het gekookte ei