
Verbrande prei met vinaigrette

Receptuur 10 personen

Ingrediënten

- 10 preien heel
- 1 el pittige mosterd
- 1 fijngesnipperde sjalotje
- Zout en peper uit de molen naar smaak
- 4 el witte wijnazijn
- 7-8 el lichte zonnebloemolie
-

Bereiding

Verwarm de oven voor op 250 graden.

Snij van de prei het grootste gedeelte van het groene deel af.

Rooster de prei in de oven totdat de buitenkant rondom zwart is.

Dit duurt ongeveer een half uur.

Maak ondertussen de vinaigrette.

Snipper het sjalotje en doe dit in een ruime kom samen met de mosterd, azijn, zout en peper.

Roer met een garde druppelsgewijs de olie erbij.

Verdun de dressing eventueel met wat druppels koud water.

Haal de zwarte prei uit de oven en laat ze even afkoelen.

Snij de twee uiteinden er af (ongeveer 2 cm).

Snij voorzichtig de prei over de lengte in zodat je de buitenste zwarte bladeren er af kan halen.

Trek de buitenste bladen open en haal de zachte lichtgroene prei er uit.

Snij de zachte prei in stukken en schik deze op een bord.

Bespreknel met de dressing en een snufje zeezout.

