



Hoofdgerechten

Preirolletjes met gerookte zalm & puree

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram aardappelen (geschild en in stukken gesneden)
100 gram kaas (gemalen)
12 plakjes zalm (gerookt)
1/2 eetlepel mosterd
150 milliliters melk
1 eetlepel bloem
5 stengels prei
1 ei
boter
1 eetlepel dille (gedroogde)
1 theelepel nootmuskaat
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C.

Snijd 1 preistronk in fijne ringen en snijd de andere stronken in 3 stukken. Stoof de preiringen aan in een klontje boter, bestrooi ze met bloem. Voeg melk toe en kook ze op een laag vuurtje gedurende 10 minuten.

Voeg de mosterd en dille toe en mix het geheel met een staafmixer, kruid naar smaak met peper en zout.

Doe ondertussen de 12 stukken prei in een kookpot met boter, voeg 50 milliliter water toe en stoof de preistronken gedurende 10-15 minuten tot ze gaar zijn.

Wikkel elke preistronk in een plakje gerookte zalm, kruid met peper en zout en leg ze in een ovenschotel. Giet er de saus met prei over, bestrooi met kaas en zet de ovenschotel in de oven gedurende 30-35 minuten tot de kaas mooi bruin kleurt.

Kook de aardappels, giet af. Doe de melk, het ei en de boter erbij en pureer het geheel. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Keukenbenodigdheden

Oven

