

ingrediënten (12 stuks)



- 4 dunne preien van ca. 1 1/2 cm dik
- 1 1/2 dl azijn
- 80 gram suiker
- 2 laurierblaadjes
- 12 plakjes rookvlees (ca. 100 gram)

Bereiden

Prei wassen, schoonmaken en alleen wette gedeelte ervan afsnijden.

In een pan, azijn, suiker en laurierblaadjes aan de kook brengen. Preien erin leggen en in ca 8 - 10 minuten gaarkoken. Prei uit de pan nemen en in ca 10. minuten iets laten afkoelen.

Prei in stukken snijden van ongeveer 5 cm. Rookvlees plakjes dubbelvouwen en om de prei stukjes wikkelen zodat de prei aan beide kanten een beetje uitsteekt. Op een schaal serveren.