

ingrediënten (4 personen)



- 4 grote of 8 kleine preien
- 75 gram boter
- 2 a 3 eieren
- 4 snee witbrood
- 2 tomaten
- peterselie
- tomatenketchup

Bereiding

Was de preien goed in koud water. Snijd een dun schijfje van de onderkant, gebruik de rest van het witte en lichtgele gedeelte. Snijd de prei in zeer dunne ringen. Maak de boter in de koekenpan warm en bak hierin de ringen prei tot ze transparant zijn. Ze mogen niet bruin worden. Kook intussen de eieren en leg ze daarna in koud water. (Dit voorkomt het vormen van een donkere ring om de dooier) Rooster intussen de sneetjes brood en bak de plakjes tomaat. Of gebruik rauwe tomaat. Schep de prei op de warme toast. Besmeer de toast desgewenst met boter. Leg de plakjes ei en tomaat op de schaal of bord. Hierop de toast en garneer met peterselie en een flinke scheut ketchup.