



Ingrediënten (4 personen)

- 1 1/2 kg dunne prei
- 1 citroen (alleen voor het sap)
- 1 theelepel salie
- zout (zeezout) en peper naar smaak
- 150 gram dik gesneden ontbijtspek
- 1/4 appel
- 5 eetlepels zure room
- 1/2 teentje knoflook
- 1 1/2 eetlepel boter of margarine

Bereiden

Van de prei het lelijke blad verwijderen en natuurlijk het staartje/eindstuk/worteltjes. In stukken van ongeveer 8 cm snijden en goed wassen. 1 stuk prei in heel dunnen reepjes snijden en houd deze apart voor later. In een pan doen met een bodem water, samen met het 1 eetlepel van de citroensap, de salie en wat zout. Dit aan de kook brengen en vervolgens de stukjes prei hierin ongeveer 10 minuten koken. Daarna in een vergiet goed laten uitlekken. Om elke stuk prei een plak spek rollen. De appel schillen en het klokhuis verwijderen. Boven een kom de appel grof raspen en hier aan toevoegen de prei reepjes, zure room en een halve eetlepel citroensap. Knoflook pellen en hierboven fijnknippen. Dit vervolgens tot een sausje roeren.

In een grote koekenpan boter verhitten. Preirolletjes in 10 minuten zachtjes lichtbruin bakken. In een schaal rangschikken het zure room mengsel/sausje erboven op scheppen.

Bron: Yvonne