

ingrediënten (voor 4 personen)



- 2 preien
- 250 gram Taugé
- 50 gram rookvlees
- 2 eetlepels boter
- zout en peper
- 1 eetlepel ketjap

Bereiding

Was de prei en de taugé. Snijd de Prei in dunne ringen. Bak de beide groenten in de boter ca. 3 minuten knappend gaar. Afmaken met zout en peper, ketjap en op het laatste moment de heel fijn gesneden 50 gram rookvlees er over strooien.