

Ingrediënten voor 2 personen

4 DUNNE PREIEN, GEWASSEN  
EN HET DONKERE GROEN  
VERWIJDERD. DRESSING: 4  
EETL. OLIJFOLIE-1 EETL.  
BALSAMICO- OF  
WIJNAZIJN-1/2 RODE  
SPAANSE PEPER, ZONDER  
ZAAD IN RINGETJES  
GESNEDEN- PEPER EN ZOUT.  
GARNERING: 1  
HARDGEKOOKT EI

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Montignac

**Smaak:** Neutraal

**Gang:** Bijgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## prei in lauw warme dressing(montignac)

### Bereidingswijze

VERDEEL ELKE PREI IN 3 OF 4 GELIJKE STUKKEN. BLANCHEER DE PREI 5 MIN. IN EEN PAN MET KOKEND ZOUT WATER. ROER DE INGREDIENTEN VOOR DE DRESSING GOED DOOR ELKAAR EN GIET DEZE OVER DE LAUWWARME PREI. VERKRUIMEL HET EI EN STROOI HET OVER DE PREI.