

Geef de
Pollepel
door aan:



Naam: Patricia Dilling
Eet graag: Van alles, bij voorkeur brood
Eet niet graag: Champignons
Wat mislukt altijd: Niks, ik kook meestal vrij “recht toe recht aan” (absoluut geen keukenprinses, daar heb ik mijn man voor); bij aparte dingen volg ik de aanwijzingen op de verpakking.
Favoriete eetgelegenheid: Restaurant De Slingerij, A-weg 18 in Groningen (www.slingerij.nl)

Recept: Prei-salami schotel (kan ook met ham i.p.v. salami) voor 4 redelijke eters.

Benodigheden:

Ongeveer 800 gr. aardappelschijfjes,	paprikapoeder,
1 kilo prei (of zak kant-en-klaar van 500 gram),	peper),
200 gr. salami (of ham),	scheutje melk,
1 ei,	200-250 gram spekjes,
kruiden naar smaak (knoflook,	(zakje) geraspte kaas,
kerriepoeder,	(tuinkruiden)bouillon,
	ovenschaal.

Bereiding:

Vet de ovenschaal in. Snijd de prei in ringen.
Kook de aardappelschijfjes in de bouillon (beet)gaar. Bak de spekjes uit. Snijd alvast de salami (of ham) in reepjes.
Schep (met een schuimspaan) de helft van de aardappelschijfjes in de ovenschaal (het kookvocht gebruik je straks voor de prei). De andere helft van de schijfjes apart houden.
Strooi de uitgebakken spekjes over de aardappels in de schaal.
Doe vervolgens de prei in het kookvocht en kook de prei beetgaar. De prei vervolgens over de spekjes verdelen. Hier bovenop verdeel je de salami. Daarover de rest van de aardappels verspreiden.
Het ei met de melk en de kruiden vermengen en dit mengsel over de preischotel verdelen.
Zet de ovenschaal ongeveer 20 minuten in een voorverwarmde oven (heteluchtoven 200 gr. C) tot het eimengsel is gestold en de kaas is gesmolten.
(De schotel is ook gemakkelijk een dag van te voren te maken en dan in de oven – half uurtje – op te warmen.)

EET SMAKELIJK!

Ik geef de pollepel door aan: Jolien Kriek
Waarom: Ik benieuwd ben wat zij “haar mannen” (en oppaskinderen) voorschotel.