

PREIGRATIN MET MOZARELLA

Benodigdheden : voor **4** personen

5	stengels	Prei
2	st	eieren
200	gr	Mozarella of geraspte Mozarella
		Boter
2	dl	Room
1	el	Citroensap
		Nootmuskaat
		Peper
		Zout

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 200 gr C

Maak 5 stengels prei schoon en snij in stukken van ong. 10 cm.

Snijd 200 gram mozzarella in plakjes.

Blancheer de stukken prei zo'n 8 minuten in licht gezouten water.

Laat schrikken onder koud stromend waetr en laat dan uitlekken.

Kluts 2 eieren, klop er 1 el citroensap door en 2 dl room.

Kruid met peper en zout.

Smeer een ovenschaal, of individuele vormpjes in met wat boter/

Leg er de preisstaafjes in en verdeel het eiermengsel hierover.

Beleg met de schijfjes of de geraspte mozzarella.

Zet zo'n 15 à 20 minuten in de hete oven.

Lekker met een stukje witvlees (kip, varken,...) en een gekookt aardappeltje.

=====