MAISON PRIMAGO

PREISCHOTEL

Ingrediënten 4 personen:

- 1 kilo niet al te dikke prei
- 1 kilo zoete aardappel
- 100 gram rauwe of gekookte ham
- 3 eieren
- 100 ml melk
- 100 gram geraspte kaas
- zout en peper

Bereiding:

Stap 1

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd het groen van de prei. (ik snijd dit in ringen en vries het in voor een ander gerecht) Snij de prei over langs een beetje in en was het heel goed tot het zand overal eruit is. Snijd de preistengels in stukken van circa 10 cm. Afhankelijk van de lengte is dit in 2 of 3 stukken. Kook de preistengels met een snufje zout in 10 minuten beetgaar. Giet het af en laat het afkoelen.

Stap 2

Kook de zoete aardappel 10 minuten met een snufje zout en met schil in ruim water. Giet het af en houd de aardappelen even onder koud stromend water. De schil laat nu makkelijk los van de aardappel en snijd daarna de zoete aardappel in schijfjes.

Stap 3

Snijd de plakjes ham zo groot dat het rolletje prei er net in past en leg het dan in een ingevette ovenschotel. Herhaal dit met alle rolletjes prei. Dek de rolletjes ham/prei af met de schijfjes zoete aardappel.

Stap 4

Kluts de eieren met de melk en een snufje zout en peper in een beker en giet dit over de ham/prei/aardappel. Bestrooi met geraspte kaas en bak de preischotel in 30 à 40 minuten gaar. Maak je de schotel van te voren? Doe dan een oventijd van 30 minuten en voor het opdienen nog even 15 minuten in de oven verwarmen.