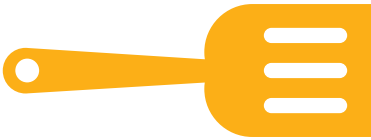


BioMarkt

► **Dronken**

Prei



- 1 Kg Prei
- ¼ Ltr. Droge Witte Wijn
- 50 Gram Boter
- 2 Eidooiers
- Zout En Peper

⇒ Prei schoonmaken, wassen en in stukken van 3 á 4 cm snijden. ⇒ Breng in een grote pan de prei met de wijn aan de kook. ⇒ Temper het vuur, leg het deksel op de pan en kook de prei in 10 tot 12 minuten beetgaar. ⇒ Smelt de boter in een pannetje. Splits eidooiers van het eiwit. ⇒ Roer de dooiers los met wat kookvocht en voeg wat zout en peper toe. ⇒ Klop het dooier mengsel door de gesmolten boter en klop er –tegen de kook aan– nog 1 ½ dl. kookvocht door. De saus mag niet koken. ⇒ Laat de prei uitlekken en schep de saus erdoor.