

Preigratin met romige mosterdsaus

Ingrediënten

- 5 stengels preien
- 2 teentjes knoflook
- 8 eieren
- 2 eetl. boter
- 1 dl lichte room
- 1 eetl. mosterd op traditionele wijze
- 1 eetl. bloem
- 2 dl groentebouillon (0.5 blokje opgelost in 2 dl heet water)
- peper en zout

Vorbereiding

15 min.

- Kook de eieren 10 min. hard.
- Snij intussen de preistengels in ringen van 2 cm.
- Snipper het knoflook fijn.
- Pel de eieren en snij ze middendoor in de lengte.

Bereiding

25 min.

1. Smelt de boter in een kookpot en stoof de preiringen en het fijngesnipperde knoflook 10 min. op een zacht vuur.
2. Kruid met peper en zout.
3. Verwarm de oven ondertussen 10 min. voor op 180 °C.
4. Doe de room samen met de bouillon in een kookpot en breng aan de kook.
5. Roer de bloem los in wat koud water en voeg al roerend toe aan de room tot u een licht gebonden saus krijgt.
6. Neem de saus van het vuur en roer er de mosterd onder.
7. Breng op smaak met peper en zout.
8. Verdeel de gestoofde prei over een ovenschotel en schik er de hardgekookte eieren tussen.
9. Giet er de mosterdsaus over en zet 10 min. in de voorverwarmde oven.
10. Zet de laatste min. de grill aan voor een mooi goudbruin korstje.

Afwerking

- Serveer met aardappelpuree.