



Het virtuele Restaurant

Preischotel

WERKWIJZE

	<p><u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
RECEPTUUR	
<p>aardappelpuree 8 plakken ham 8 dikke preien hele selderij knol lepeltje paprikapoeder aroma</p> <p>saus: 15 gram bloem 15 gr boter ¼ ltr. melk nootmuskaat citroensap</p> <p>geraspte kaas paneermeel</p>	<p>Maak de preien schoon. Breng water aan de kook en leg de stukken prei daar 10 minuten in. Spoel ze af met koud water en wikkel elk stuk in een plak ham. Smelt wat boter en fruit daarin de Juliënne gesneden selderij in met wat paprikapoeder. Bestrijk een vuurvaste schaal met boter en leg daar de in ham gerolde preistukken in, leg de gesneden selderij knol er tussen. Maak aardappelpuree en schep deze als en rand om de prei. Maak een sausje van de boter , bloem, en de melk. Breng het op smaak met zout, peper , aroma, citroensap. Giet de saus over de preien en bedek alles met een mengsel van geraspte kaas en paneermeel en wat klein klontjes boter. Zet de schaal in een hete oven (220°) tot de aardappelpuree een bruin korstje krijgt.</p>

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)



[Bakkerijmuseum](#)
[Bureau voor de voeding](#)
[Heel Holland bakt](#)
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)
[Chocoloco](#)
[Martinez chocolade](#)
[Femke en Sander](#)