

Preirolletjes met gerookte zalm en bieslookpuree

BENODIGDHEDEN

- 8 sneetjes gerookte zalm
- 4 preistengels
- 2 sjalotten
- 1 teentje look
- 150 ml witte wijn
- 250 ml room
- 4 eetlepels volle zure room
- 100 gr geraspte kaas
- 800 gr aardappelen
- Scheutje melk
- 10 gr bieslook
- Boter
- Tijm – zout – peper – nootmuskaat



WERKWIJZE

1. Verwijder de buitenste bladeren van de prei, snijd het groen weg en verdeel in 2. In totaal heb je 8 stukken nodig.
2. Smelt een klont boter in een pan en stoof er de prei in aan. Kruid met peper, zout en wat tijm.
3. Voeg een scheutje water toe, zet een passend deksel op de pan en laat gedurende een 15 tot 20 minuutjes zachtjes stoven.
4. Laat de prei uitlekken in een vergiet en vang het vocht op. Dep de stukken goed droog met wat keukenpapier.
5. Verwarm de oven voor op 180 °C.
6. Snipper de sjalotten en het teentje look fijn en stoof aan in boter. Blus met de witte wijn en laat even inkoken. Voeg vervolgens 250 ml room toe en 1 dl van het kookvocht van de preirolletjes. Laat opnieuw inkoken tot de saus wat dikker is. Kruid met peper, zout en tijm. Haal de saus van het vuur en roer er nog 4 eetlepels zure room onder. Opgelet, overdrijf niet met de hoeveelheid zout want het geheel wordt sowieso zouter van smaak door de gerookte zalm.
7. Rol elk stuk prei in een sneetje gerookte zalm. Leg de rolletjes in een passende ovenschaal en overgiet met de saus. Strooi er nog een laagje geraspte kaas over.
8. Zet de schotel gedurende een 30-tal minuten in de oven.
9. Maak ondertussen de puree: schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet af en laat de aardappelen nog even uitdampen. Voeg wat melk en boter toe, kruid af met peper, zout en nootmuskaat.
10. Hak de bieslook fijn en meng - net voor het serveren - onder de puree.