



Gegratineerde preirolletjes met gerookte zalm en bieslookpuree



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kilogram aardappelen (bloemig)
1 l volle melk
4 eetlepels boter
peper en zout
nootmuskaat
1 eierdooier
1 bosje bieslook (fijngesneden)
4 stengels preien
250 gram gerookte zalm
2 eetlepels bloem
125 gram geraspte kaas (naar keuze - bv. comté)

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en kook ze gaar in lichtgezouten water. Giet af en voeg $\frac{1}{2}$ liter melk en 1 eetlepel boter toe. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Prak tot een smeūige puree en roer hier de eierdooier en de bieslook door. Hou apart.
- 2.** Snij het wit van de prei in stukken van 10 cm. Was deze grondig en dep droog. Smelt 1 eetlepel boter in een braadpan en stoof hierin de stukken prei. Giet er een beetje water bij en dek af met een deksel. Laat 10 minuten zachtjes garen. Haal de prei uit de pan en laat deze uitlekken in een vergiet. Wikkel elk stuk prei in een plakje gerookte zalm en schik deze naast elkaar in een ovenschaal.
- 3.** Smelt in een steelpan 2 eetlepels boter en voeg hier 2 eetlepels bloem aan toe. Laat even aanbakken en giet er dan beetje bij beetje, terwijl je voortdurend roert, $\frac{1}{2}$ liter melk aan toe. Laat deze inkoken tot een mooi gebonden bechamelsaus. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Giet over de prei. Werk af met de geraspte kaas en zet onder de grill totdat de kaas een mooie korst heeft. Serveer met de puree.