

# GESTOOMDE PREI MET EEN KROKANT LAAGJE

## INGREDIËNTEN

### VOOR 2 PERSONEN

- Ca. 400-500 g prei
- Peper en zout
- 1 of 2 sneetjes oud (wit) brood
- 2 takjes tijm
- 1 el olijfolie

## BEREIDING

Maak de prei schoon. Snijd eventueel het donkergroene weg en bewaar dit voor soep. Halveer de prei in de lengte en spoel schoon onder stromend water. Snijd dan de wortelaanzet er af.

Halveer de preistukken, leg in een passende ovenschaal en bestrooi met zout.

Schuif op een rooster in het midden van de stoomoven. Vul het reservoir met water. Stel de oven in op stomen, temperatuur 99°C. Stoom de prei in ca. 15 minuten gaar.

Snijd in de tussentijd de korstjes van het brood en verkruimel het dan (dit kan ook met een grove rasp) – maar niet te fijn. Heb je geen oud brood, dan kun je ook wel vers brood gebruiken, maar oud brood werkt gewoon wat beter.

Ris de tijmblaadjes van de takjes. Heb je geen verse tijm, gebruik dan ½ tl gedroogde. Meng het broodkruim met de tijm en peper en zout. Voeg er dan de olijfolie aan toe en hussel dit goed tot de olie helemaal is opgenomen door het brood.

Is de prei gaar, schakel dan de grillfunctie van de oven in en verwarm op 200°C.

Strooi het broodkruim over de prei en grill in ca. 5 minuten tot het goudbruin en knapperig is.

Serveer meteen.

### BEREIDINGSTIJD

Voorbereiden: 10 minuten

Bereiden: 25 minuten

**TIP:** Heb je geen **stoomoven**? Dan kun je de prei ook in een gewone oven garen. Schenk dan een half kopje water bij de prei en dek af met aluminiumfolie.