

Slavink, gegratineerde prei en gebakken aardappels



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Aardappelen, Varkensvlees

Ingrediënten

Slavinken

Preistengels (niet te dik, reken 1 preistengel per persoon))

Bechamelsaus

Geraspte kaas

boter

Vastkokende aardappels

Oliespray (bijvoorbeeld van Bertolli)

Bereiding

Preistengels schoonmaken, wortelstuk en het groene uiteinde wegsnijden.

Snijd de preistengels in stukken van 4 tot 5 cm en stoom ze in 15 minuten gaar op 100 graden.

Aardappelen in gelijkmatige stukken snijden (ongeveer 2,5 cm), wassen, drogen en in een ovenschaal vermengen met een eetlepel olie. Plaats 20 minuten in een oven op 180 graden (liefst hete lucht) en keer ze in die tijd twee keer om met een lepel.

Ovenschaal inboteren, de stukken prei er in schikken en bestrooien met de geraspte kaas.

Doe de bechamelsaus over de prei en plaats in de oven bij de aardappelen voor 15 minuten.

De slavinken in een braadpan met boter kleuren en garen onder deksel (eventueel een lepel water toevoegen). De kerntemperatuur moet bij de 70 graden liggen.

Je kunt de slavinken ook bereiden in de airfryer: strijk ze hiervoor licht in met wat vloeibare braadboter en doe ze in het gesloten bakmandje op 190 graden gedurende 12 minuten.