

## RECEPT PREI

### Preikoekjes

#### Benodigheden

3 preien (in totaal 450 gr)  
1 ui  
100 ml olijfolie  
1 verse rode chilipeper  
25 gr peterselie  
3/4 tl gemalen koriander  
1 tl gemalen komijn  
1/4 tl gemalen kurkuma  
1/4 tl gemalen kaneel  
1 tl kristalsuiker  
1/2 tl zout  
1 eiwit  
120 g zelfrijzend  
bakmeel  
1 el bakpoeder  
1 ei  
150 ml melk  
60 gr roomboter



#### Aan de slag

Stap 1: Snijd de preien in zo dun mogelijke ringen. Was ze goed in een zeef en dep ze droog. Bak de prei en de ui in een koekenpan in een scheutje olijfolie zo'n 15 minuten op halfhoog vuur tot ze gaar zijn. Doe ze in een grote kom en voeg de chilipeper, peterselie, specerijen, suiker en zout toe. Laat dit afkoelen.

Stap 2: Klop het eiwit tot schuim. Als het mengsel afgekoeld is, spatel je dit door de groente.

Stap 3: Meng in een andere kom het bakmeel met het bakpoeder, het ei, de melk en de boter tot een beslag. Schep dit luchtige mengsel door het mengsel van de eiwit en groente.

Stap 4: Verhit in een koekenpan een flinke scheut olie op halfhoog vuur. Schep het beslag ter grote van een koekje in porties in de pan. Bak de koekjes 3 minuten aan elke kant totdat ze goudbruin en knapperig zijn. Schep ze op keukenpapier zonder te stapelen.

Bron: Puck van Koppen