

Preirol

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 35

Ingredienten:

1 kilo kruimige aardappelen

1 kilo prei

200 gr vetspek in blokjes

4 hard gekookte eieren

peper, zout en een snufje kerrie

Bereidingswijze:

Schil de aardappelen, en kook ze gaar.

Maak er een puree van.

Snijd de prei in ringen en kook hem net gaar.

Bak de spekjes uit totdat ze lekker knapperig zijn.

Stamp nu alles door de (ook de eieren, spekjes en zoveel spekvet als je zelf wilt) puree.

Maak op smaak met peper, zout en de kerrie.
Rookworst smaakt ook hier lekker bij!

!

Dit recept is keer bekeken.