**Geroosterde prei van de BBQ van Francesca**

Nodig:

4 middelgrote stengels prei

½ eetlepel witte wijnazijn

2 theelepels dijon mosterd

1 theelepel honing

100 ml olijfolie extra vergine

1 theelepel gesnipperde sjalot

1 eetlepel fijngehakte kruiden (bieslook en platte peterselie)

zout

zwarte peper

Bereiding;

Steek de barbecue aan en verwarm deze tot een keteltemperatuur van 200 graden. Plaats een rooster erop. Snijd de kontjes en groene delen van de 4 stengels prei. Was de uiteindes even onder de kraan, omdat daar nog weleens wat zand in kan zitten, en dep ze daarna droog. Leg de stengels op het rooster van de barbecue en gril ze tot de buitenkant zwart geblakerd en de kern helemaal zacht is. Dit duurt circa 20 minuten. Draai de stengels steeds een kwartslag. Meng de ½ el witte wijnazijn, 2 tl mosterd en 1 tl honing in een kommetje en klop door elkaar met een garde tot het een romig mengsel is. Klop daarna in een dun straaltje de 100 ml olijfolie erdoor. Blijf goed kloppen tot de vinaigrette homogeen en wat dikker wordt. Klop als laatste de 1 tl gesnipperde sjalot en 1 el fijngehakte kruiden erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Als de prei klaar is, haal je de stengels met een tang van de barbecue. Leg ze op een plank en snijd ze met een scherp mes helemaal door. Haal de zachte, gare prei met een vork of tang uit de zwartgeblakerde buitenste schil (die laatste gooi je weg). Trek de slierten uit elkaar met 2 vorken en meng ze op een schaal met een hoeveelheid vinaigrette naar smaak. Serveer de prei van de barbecue als bijgerecht.