**Gesmoorde prei met mosterdroom**

Nodig:

2 dikke preien

1 eetlepel margarine

50 gram roomboter

1 snuf zout

kookroom

1½ eetlepel mosterd

Bereiding:

Maak de prei schoon en snij hem doormidden tot vlak voor het steeltje. Zorg ervoor dat hij bij het steeltje aan elkaar blijft. Dat maakt het wassen makkelijker. Was de bladeren waar zand zit grondig. Snij de prei vervolgens helemaal door de midden en vervolgens in halve ringen. Zet een hapjespan op het fornuis en doe hier een el. margarine in. Zet het vuur zacht en doe hier de prei bij met de roomboter. Smoor de prei zachtjes op laag vuur tot hij mooi flexibel en net gaar is. Voeg vervolgens een snuf zout toe met de kookroom en mosterd. Ik gebruik hiervoor mijn favoriete mosterd van Maille met honing en een halve el. pittige mosterd. Proef vervolgens of je de mosterd genoeg aanwezig vindt. Breng het verder op smaak als dat nodig is.