**Prei à la crème**

Nodig:

4 kleine of 2 grote preien

1 eetlepel bloem

1 eetlepel boter

200 ml melk

zout

peper

nootmuskaat

Bereiding:

Zet een pan met water op het vuur en voeg hier een snuf zout aan toe. Breng het water aan de kook. Snij ondertussen de prei in de lengte door zoals op de foto, maar laat de prei bij het kontje aan elkaar zitten. Was de prei nu grondig tussen alle rokken om het zand weg te spoelen. Doe dit bij alle preien die je hebt. Snij de prei vervolgens lekker grof in stukken van 1 à 2 cm. Als het water kookt voeg je de prei hier aan toe. Kook de prei tot deze net zacht is, de prei heeft dan nog steeds zijn mooie frisse groene kleur. Giet de prei af in een vergiet. Zet de pan vervolgens weer op het vuur. Voeg nu de eetlepel boter toe aan de pan en laat deze uitbruisen (zachtjes laten smelten tot er geen bubbeltjes meer zijn). Voeg nu de eetlepel bloem hier aan toe en roer de bloem en de boter goed door elkaar met een garde. Je hebt nu een roux gemaakt. Roer deze rustig door zodat hij niet verbrand maar wel gaart. Dit duurt ongeveer een minuut. Zo voorkom je dat je sausje straks een bloem-smaak heeft. Voeg nu eerst de helft van de melk toe en roer dit goed door elkaar. Laat dit aan de kook komen zodat de saus kan binden. Als de saus dikker is, voeg je de andere helft van de melk te. Roer dit weer door elkaar en laat ook dit weer aan de kook komen. Als de saus wat dikker is geworden zet je het fornuis uit. Haal de pan van het vuur en roer er nu de uitgelekte prei doorheen. Breng het geheel op smaak met zout, peper en nootmuskaat.