**Zacht gestoofde prei met wijn en tijm van Jamie Oliver**

Nodig:

4 grote preien

100 gram boter

verse tijm of basilicum

2 knoflookteentjes

2 wijnglazen witte wijn

300 ml groentebouillon

Bereiding:

De preien in stukken snijden van 2 ½ cm. Het groene loof in kleine reepjes snijden. Smoor de prei en knoflook in boter. Voeg na ongeveer 5 minuten de wijn en bouillon toe. Schep vervolgens alles in een ingevette ovenschaal waaraan de verse kruiden worden toegevoegd. De schaal kan 30 minuten bij 180°C in de oven. Serveren met zout en peper, lekker met Parmezaanse kaas.