

Prei-timbaaltjes

recept vegetarisch



Van SONJA VAN DE RHOER

Een voorgerechtje dat geschikt is om te serveren tijdens een van de kerstdagen en/of een oudejaarsavondbuffet. Leuk om nu vast een keer te maken. De timbaaltjes kunnen - in plaats van au bain marie - ook gemaakt worden in de magnetron op circa 450 watt, 1,5 minuut per schaalte. Let erop dat de stand niet hoger is dan 450 watt, liever lager dan hoger omdat de eieren anders te snel stollen. Let op: de schaaltes in de magnetron niet afdekken!

De prei kan worden vervangen door courgette of een combinatie van courgette en prei. Het is ook lekker om verse tuinkruiden aan het eiermengsel toe te voegen. Denk aan kervel, bieslook en/of bladpeterselie.

Was de prei goed en snijd in lange stukken van circa 10 cm. Verwijder het harde groene gedeelte (bewaren voor een groentebouillon). Stoom de prei in een stoommandje of in de stoomoven in circa 6 minuten beetgaar. Bewaar 2 eetlepels kookvocht en 4 mooie stukjes voor de garnering. Spoel de overige prei af met koud stromend water. Snijd deze prei in stukjes van 3 cm lengte.

Klop de eieren los met de melk, het kookvocht, zout en peper.

Leg de prei laag om laag met de kaas in de ramequins. Schenk de eiermassa eroverheen en dek de vormpjes af met aluminiumfolie.

Zet de vormpjes op een - gevouwen - theedoek naast elkaar in een wijde pan. Schenk er kokend water bij tot maximaal twee derde van de hoogte van de vormpjes. Dek de pan af en laat de timbaaltjes circa 20 minuten garen op een lage warmtebron. Het water mag net koken.

Rooster intussen de hazelnoten goudbruin in een droge koekepan met anti-aanbaklaag.

Snijd de achtergehouden prei in dunne repen en bak deze even aan in de boter.

Neem de vormpjes uit de pan, maak met twee vingers of eventueel een mes de massa los van de rand.

Maak vier borden licht vochtig. Leg een bord op het timbaaltje en keer het. Door het vocht kan het timbaaltje gemakkelijk op zijn plek worden geschoven.

Garneer met de gebakken prei en de geroosterde hazelnoten.

Ingrediënten

Voor 4 ingevette ramequins (vormpjes met een middellijn van 7 cm en 4 cm hoog):

300 gram dunne prei

2 eieren

1 dl melk

2 eetlepels kookvocht

zout, peper

4 eetlepels geraspte pittige kaas

boter voor het bakken

50 gram blanke hazelnoten
