



Krokante preikoeckjes



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 stengels preien (in ringen gesneden)
arachideolie
4 lente-uitjes (fijngesneden)
75 gram bloem
1 eetlepel bakpoeder
2 eieren
peper en zout
200 gram room
1 citroenschil (geraspt)

Bereidingswijze

- 1.** Stoof de prei kort aan in arachideolie en laat ze goed uitlekken en afkoelen.
- 2.** Meng met de lente-uitjes, de bloem, het bakpoeder, de losgeklopte eieren, peper en zout. Verhit een grote braadpan met antiaanbaklaag en giet er een scheut arachideolie in.
- 3.** Schep hierin kleine beetjes van het preimengsel en druk aan. Bak enkele minuten op middelhoog vuur en draai ze dan voorzichtig om met een spatel.
- 4.** Laat nog enkele minuten bakken.
- 5.** Serveer met een toefje zure room en geraspte citroenschil.