

## Rogvleugel met prei

### Ingrediënten

- 4 stukken rogvleugel (ongeveer 1 kilo)
- 2 eetlepels azijn
- 60 gram boter
- 5 takjes thijm
- 1 laurierblad
- 6 dunne preitjes
- 2 uien
- 1 knoflookteentje
- nootmuskaat
- zout en peper

### Werkwijze

1. Maak de prei schoon. Snijd ze in hele dunne stukjes.
2. Smelt de boter in een pan, fruit hierin de fijngesneden knoflook en de ui. Voeg na 2 minuten de prei toe. Voeg nootmuskaat, zout en peper toe en laat dit 10 minuten op een zacht vuur zacht worden.
3. Was de rogvleugels, leg ze in een grote pan met het laurierblad, een thijmtakje, wat peper en de azijn. Voeg zoveel koud water toe dat alles onder staat, breng dit aan de kook en laat dit 5 minuten heel zachtjes pruttelen.
4. Haal de rogvleugels eruit. Laat ze uitlekken, en haal het vel en het kraakbeen eraf.

5. Serveer de prei met de rogvleugel erbovenop. Strooi er wat zout, peper en thijm overheen.