

## Warme prei in sinaasappelmosterdvinaigrette

### Ingrediënten

- 6 middelgrote preien
- 1,5 theelepels mosterd
- 2 theelepels sinaasappellikeur
- 4 eetlepels sinasappelsap
- 1 eetlepels azijn
- 5 eetlepels olijfolie
- zout, peper

### Werkwijze

1. Prei schoonmaken, in stukjes van circa 5 centimeter snijden en wassen.
2. Preistukken rechtop in een pan zetten en afgedekt in tien minuten gaar laten koken.
3. Mosterd, sinaasappelsap, azijn en olie tot een dressing mengen. Op smaak brengen met zout en peper.
4. Prei laten uitlekken en op een platte schaal leggen.
5. Mosterdvinaigrette over de warme prei schenken.