

Preiflan met basilicum

Ingrediënten

- 1,5 kilo prei
- verse basilicum
- 25 gram boter
- zout, peper
- 3 eidooiers
- 125 milliliter crème fraîche
- 75 gram gemalen kaas

Werkwijze

1. Oven voorverwarmen op stand 6.
2. Prei schoonmaken, wassen en in ringen snijden van ca. 1 centimeter.
3. In grote pan boter smelten en prei in circa 10 minuten zachtjes smoren, af en toe omscheppen. Bestrooi met zout en peper.
4. In kom eidooiers loskloppen met crème fraîche, basilicum, gemalen kaas, zout en peper.
5. Ovenschaal invetten. Prei uit de pan nemen, goed laten uitlekken en in ovenschaal leggen.
6. Crème fraîche-mengsel erover verdelen. Flan in het midden van de oven in 20 minuten lichtbruin en gaar bakken.