



## Poriluk s ječmom

*Prei met gort*

3 preien  
2 stengels bleekselderij  
100 gr. gerookt spek  
3 teentjes knoflook  
1 takje rozemarijn  
½ tl. cayennepeper  
200 gr. parelgort  
2 dl. witte wijn  
1 blik tomaten  
1 l. kippenbouillon  
olijfolie  
zout en peper  
1 klein bosje peterselie  
balsamico azijn  
geraspte parmezaanse kaas

Snij de bleekselderij in dunne schijfjes. Het blad van de bleekselderij hou je apart. Snij ook de tenen knoflook fijn en snij het spek in dunne reepjes. Doe wat olijfolie in een pan. Daarin laat je het spek en de selderij heel zachtjes bakken. Haal de blaadjes van het takje rozemarijn af en hak ze fijn. Dat gaat in de pan, samen met de cayennepeper. Als de selderij zacht begint te worden gaat de knoflook erbij. Laat het nog twee minuutjes doorbakken.

Snij de prei in ringen. Er mag zo veel mogelijk van het groen bij. Doe de prei samen met de gort in de pan. Kruid het met zout en nog wat peper en laat het eventjes gaan tot het vocht wat is verdampt.

Giet er nu de wijn bij en de tomaten uit blik. Snij de tomaten (als ze heel zijn) in stukken en druk ze met een houten lepel nog wat kapot tegen de rand van de pan. De kippenbouillon heb je ondertussen in een apart pannetje verwarmd. Die mag er nu ook bij. Breng het weer aan de kook en laat het allemaal rustig sudderen tot de gort zacht is. Dat zou zomaar eens een half uurtje kunnen gaan duren. Zorg ervoor dat de deksel schuin op de pan ligt, zodat het vocht wat kan inkoken. Is het tegen het einde van de kooktijd nog wat te waterig, haal dan de deksel van de pan en laat het op een wat hoger vuur nog wat verder inkoken.

Hak het blad van de bleekselderij en de peterselie fijn. Dat gaat aan het eind van de kooktijd in de pan. Breng het op smaak met een scheut balsamico-azijn.

Serveer het in een diep bord, bestrooid met geraspte kaas en een paar druppels van de azijn.