



Roemenië

Praz cu masline

Prei met olijven

1 kg. prei
2 - 3 uien
1 eetlepel tomatenpuree
olijfolie
150 gr. zwarte olijven zonder pit, beslist niet te zout
de schil van een halve citroen, in dunne reepjes gesneden
2 laurierbladeren
1 dl. zoete witte wijn (als je alleen droge wijn hebt mag er een klein scheepje suiker bij)
zout en peper
peterselie

Snij de prei in stukken van 4 cm. Gebruik alleen het witte en het lichtgroene deel. Blancheer ze een minuutje in kokend water.

Verhit wat olie in een pan en fruit daarin de gesnipperde uien tot ze glazig beginnen te worden. Doe er de stukken prei bij en laat het een paar minuutjes zweten.

Vermeng de tomatenpuree met de wijn en giet het in de pan. De olijven kunnen er ook bij, samen met de citroenschilletjes en de laurierbladeren, en evt. wat suiker. Als de vloeistof niet genoeg is om alles te bedekken doe je er wat van het water bij waarin je de prei hebt geblancheerd. Strooi er met gulle hand zwarte peper overheen en zet het vuur heel klein. Laat het zo rustig wat pruttelen tot de prei zacht is.

Bestrooi het voor het opdienen met verse peterselie. Lekker met een glaasje witte wijn, b.v. pinot gris.