

Prei met geitenkaas

1 kio prei
1 liter groentebouillon
1-2 eetlepels grove mosterd
2 theelepels dragon
6 eetlepels olijfolie
1-2 eetlepels citroensap
200 gram verse geitenkaas, in plakken
zout en peper



Breng de bouillon aan de kook.
Snijd de prei in stukken van 5 cm en was ze zorgvuldig.
Kook de prei in de bouillon in 10 minuten beetgaar.
Klop een dikke vinaigrette van de mosterd, dragon, olijfolie, citroensap, zout en peper.
Haal de prei uit de pan en laat ze in een vergiet uitdruipen.
Leg de prei op een schaal, schenk de vinaigrette erover en laat een half



uurtje afkoelen.

Verdeel de plakken geitenkaas erover
en serveer.