

## Roerei met paprika en prei

Benodigdheden voor 2 personen:

- 1 rode paprika
- 1 kleine ui
- 30 gram boter
- 200 gram gesneden prei\*
- 4 eieren
- 2 eetlepels koffie- of slagroom
- zout, peper
- 1 eetlepel kerrie
- 50 gram geraspte belegen Goudse kaas
- 1 tomaat

Bereiding:

- maak de groenten schoon; snijd de paprika in stukjes en snipper de ui
- verhit de boter in een koekenpan en fruit de ui, paprika en de prei ca. 5 minuten tot de prei zacht is; roer af en toe
- klop intussen de eieren los met de room, zout en peper naar smaak en de kerrie
- roer de geraspte kaas door het eimengsel
- was de tomaat en snijd hem in partjes
- schenk het ei-kaasmengsel bij de groenten in de pan en laat het ei op een matig hoog vuur en onder voortdurend roeren stevig, maar niet droog worden
- schep het roerei op een bord, garneer met de partjes tomaat en geef er stokbrood bij

\* 200 gram gesneden prei is afkomstig van ca. 250 gram “vuile” prei