

- PURE - Jersey

INGREDIËNTEN

150 gram	Pure Jersey Romig Belegen (in blokjes)
1 kilo	Aardappelen (in partjes gesneden)
2 el	Olijfolie
1	Rode ui in halve ringen
500 gram	Prei in dikke stukjes
250 gram	Champignons
1 tl	Kerriepoeder
1 tl	Kurkuma
1 tl	Karwijzaad
1 tl	Cayennepeper
1 tl	Paprikapoeder

Prei-Champignon pannetje

4 personen
30 minuten

Bereidingswijze

Kook de aardappelpartjes 10 minuten en laat ze uitlekken. Bak de aardappelpartjes met de ui 5 minuten in een hapjespan of braadpan met olijfolie.

Roer de kruidenmix met 200 ml water glad, schenk het bij de aardappelen in de pan. Voeg de stukjes prei en champignons toe en breng het al roerend aan de kook.

Leg een deksel schuin op de pan en stooft het gerecht nog 10 minuten. Schep op het laatst de blokjes kaas

erdoor en serveer direct.