

Hartige hapjes



1 grote prei

Heel klein beetje boter

100 gr. ham

2 eieren

50 ml slagroom

Peper, zout, nootmuskaat

50 á 60 gr. (geraspte) kaas.



Tupperware: Super Chef, magnetronkan, spatel, mini bakvorm (muffin of cake) , shaker, raspmolen.

Was de prei en doe hem in grove stukken in de Super Chef en hak het zeer klein.

Doe de prei en een beetje boter in de magnetron kan en laat het in 4 min. gaar stoven in de magnetron op 600 á 750W.

Leg ondertussen in de net gebruikte Super Chef losjes de ham, evt. plakjes halveren. En hak ook dat fijn.

Verwarm de oven voor op 180 graden, bakplaat er uithalen, Zet de bakvorm op de bakplaat.

Rasp de kaas in de raspmolen.

Voeg de ham en een beetje van de kaas toe aan de prei en meng het. Vul hiermee de holtes van de bakvorm.

Doe in de shaker 50 ml. slagroom en 2 eieren en de kruiden, shake het luchtig.

Verdeel de inhoud over de holtes. Verdeel het resterende kaas over de holtes.

Zet ong. 25 min. in de oven.

Zowel warm , als ijskoud een heerlijke hartig hapje. Kan ook de andere dag even terug in de oven om weer op te warmen.

(leuk traktatie hapjes, lekker bij de soep of bij een glaasje wijn, zet ze op een bordje met sla, steek er vrolijke prikkertjes in. .)

Tip: varieer gerust met een andere groente.

