Prei op de Big Green Egg

Dit spectaculaire gerecht gebruikt de krachtige 'caveman-style' bereidingswijze waarbij de prei direct op de gloeiende kolen wordt gegrild. Het resultaat is een prachtige combinatie van een krokante, verkoolde buitenkant met een heerlijk zachte, zoete binnenkant die perfect wordt geaccentueerd door een frisse mosterdvinaigrette.

Ingrediënten

Voor de prei: - 3-4 dikke jonge preien - Grof zeezout (bij voorkeur fleur de sel) - Versgemalen zwarte peper

Voor de mosterdvinaigrette: - 2 tl grove mosterd - 1 el rode wijnazijn - 75 ml extra vierge olijfolie - 1 el kappertjes - Snufje peper

Voor de garnering: - 125g burrata (optioneel) - 1 el pijnboompitten, licht geroosterd

Bereiding

1. **Voorbereiding van de kamado:** Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je Green Egg of kamado tot 150°C. Bij deze techniek heb je geen rooster nodig - de prei gaat direct op de kolen.

2. **Prei voorbereiden:** Snijd de groene koppen van de preien af, maar laat wel een klein stukje groen zitten (dit helpt straks bij het pellen). De preien hoeven niet gewassen te worden - de buitenste bladeren beschermen de binnenkant.

3. **Grillen:** Leg de preien direct op de gloeiende kolen. Laat ze 5-7 minuten liggen tot de onderkant goed zwart en verkoold is. Draai ze om en grill nog eens 5-7 minuten aan de andere kant. Herhaal dit

proces tot de preien rondom volledig zwart en verkoold zijn (totaal 15-20 minuten).

4. **Vinaigrette maken:** Terwijl de preien grillen, doe je de mosterd, rode wijnazijn en een snufje peper in een kom. Voeg druppelsgewijs de olijfolie toe terwijl je constant klopt met een garde tot een gladde dressing ontstaat. Voeg de kappertjes toe.

5. **Prei schoonmaken:** Haal de preien voorzichtig van de kamado en laat 2-3 minuten afkoelen. Snijd ze over de lengte doormidden. Verwijder voorzichtig de zwarte, verkoolde buitenste bladeren met een tang en haal het zachte, gare binnenste eruit.

6. **Serveren:** Leg de schone preistroken op een bord, besprenkel met de mosterdvinaigrette en bestrooi met grof zeezout en versgemalen peper. Voeg eventueel stukjes burrata en geroosterde pijnboompitten toe.

Tips & Tricks

- **Wees niet bang voor veel zwart:** De prei moet echt goed verkoold zijn voor de beste smaak - dit geeft een heerlijke gekarameliseerde smaak
- **Kies dikke preien:** Gebruik flinke exemplaren zodat er na het pellen nog genoeg van het zachte binnenste overblijft
- **Temperatuur:** Houd de temperatuur rond de 150°C - niet te heet, anders verbrandt de prei voordat de binnenkant gaar is
- **Variatie:** Probeer eens verschillende kruiden in de vinaigrette zoals dragon of bieslook
- **Serveeradvies:** Perfect als bijgerecht bij gegrild vlees of vis, of als voorgerecht met wat knapperig brood

---