

# **Geblakerde prei met citroen-yoghurtsaus, krokante kappertjes en walnoten**

## **Ingrediënten**

- 3 grote preien
- 4 el olijfolie
- 150 g volle yoghurt
- 1 citroen (rasp en sap)
- 2 el kappertjes (uitgelekt)
- 60 g walnoten
- zout
- zwarte peper

## **Zo pak je het aan**

Zet een grote koekenpan op hoog vuur en laat 'm echt heet worden. Snijd de preien in de lengte doormidden en spoel ze onder de kraan, juist bij de laagjes, tot er geen zand meer zit. Dep ze droog en wrijf ze in met olijfolie, zodat ze straks mooi kleuren in plaats van te stomen.

Leg de prei met de snijkant in de hete pan en druk ze heel even aan zodat ze contact maken. Laat ze meestal 4–6 minuten liggen zonder te prutsen, tot de snijkant donkerbruin geblakerd is en het lekker ruikt. Keer ze om, zet het vuur iets lager en laat de bolle kant nog ongeveer 3–4 minuten meekleuren, zodat de prei zachter wordt maar nog structuur houdt.

Giet een klein scheutje olijfolie in een klein pannetje en zet dat op middelhoog vuur. Laat de kappertjes goed uitlekken en dep ze droog, anders spettert het meteen. Bak ze meestal 2–3 minuten tot ze openknappen en krokant worden, en schep ze op keukenpapier om even uit te dampen.

Roer in een kom de yoghurt los met citroenrasp en een flinke kneep citroensap. Maal er zwarte peper over en voeg een snuf zout toe, proef even en maak het net zo fris als je nu wil. Hak de walnoten grof, zodat je straks zowel kruim als stukjes hebt.

Leg de prei op een schaal en lepel de citroen-yoghurtsaus er ruim overheen, zonder alles te verzuipen. Strooi de krokante kappertjes en walnoten erover en druppel nog een klein beetje olijfolie langs de randen. Trek met een vork de lagen prei een tikje uit elkaar zodat de saus ertussen zakt, en serveer meteen zolang de randen nog warm en rokerig zijn.