

## Zwitserse Preischotel (4 pers)

Written by Marleen Geuzebroek

Friday, 17 November 2006 00:00 - Last Updated Sunday, 23 August 2009 10:37

---



Een recept uit een studentenkookboek, en al jaren geliefd in de familie. Wat het recept nu zo Zwitsers maakt is niet helemaal duidelijk. Feit blijft echter wel dat ook dit weer een heerlijk, winters gerecht is. Begin bijtijds, want het geheel moet zo'n 5 kwartier in de oven doorbrengen.

Tip: dit is geen balans-dag recept.

### Ingrediënten:

500 gram gehakt, hoh  
600 gram prei  
350 gram aardappelschijfjes, gekookt  
150 gram gerookt ontbijtspek  
150 gram geraspte, oude kaas  
meel (bloem), peper, zout, boter, melk

### Bereidingswijze:

Bak het gehakt rul, en voeg daarna de in kleine stukken gesneden prei toe. Het geheel in zo'n 10 a 15 minuten gaar laten worden. Vervolgens het prei-gehaktmengsel in een ingevette ovenschotel overdoen.

Leg de (voorgekookte) aardappelschijfjes dakpansgewijs op het prei-gehaktmengsel, en hier overheen weer het ontbijtspek.

Maak een béchamelsaus van de boter, het meel en de melk. Blijf goed roeren, zodat het geheel niet gaat klonteren. Op smaak maken met een beetje peper en zout. Voeg daarna de geraspte kaas toe, en laat deze smelten.

## Zwitserse Preischotel (4 pers)

Written by Marleen Geuzebroek

Friday, 17 November 2006 00:00 - Last Updated Sunday, 23 August 2009 10:37

---

De béchamelsaus met de gesmolten kaas over het ontbijtspek schenken.

Het geheel afdekken met zilverfolie, en 3 kwartier in een voorverwarmde oven van 175 graden bakken. Tot slot de zilverfolie verwijderen, en de zwitserse preischotel nog een half uurtje in de oven verder laten bakken, om een mooi gekleurd korstje te verkrijgen.

Eet u smakelijk!