

Prei

Meestal wordt het witte gedeelte in ringen gesneden

Zeer aromatisch

Zachte ui-look smaak, wordt zoet tijdens bereiding

Als hoofdgroente of ondersteunend smaak ingrediënt

Categorie

Lookfamilie

Voedingswaarde

Rijk aan vitamines en mineralen
Arm aan calorieën

Culinaire toepassingen

Soep
Bouillon
Ovenschotel

Tip: een verdord of aangetast blad kan perfect verwijderd worden om alsnog een prima prei te behouden.

Beschikbaarheid

Jaarrond beschikbaar in 5 verschillende teelten:

- zomerprei ; lange , dunne schacht met geelgroen blad en fijne structuur
- vroege herfstprei
- late herfstprei
- winterprei ; heeft een dikkere schacht en kleurt van grijsgroen tot blauwgroen
- late winterprei

Bewaren

Winterprei in de tuin bewaren, eventueel afdekken met stro ter bescherming van vorstschade.
Geoogste prei is koel weken houdbaar. Bij voorkeur in een zak beschermd tegen uitdrogen.