

# Recept!

## Leek Champ

### Ingrediënten

2 kilo aardappelen  
4 kleine preien, het wit en lichtgroen in heel dunne ringetjes gesneden  
400 ml melk  
Ca 160g boter  
Zout en peper  
4 champignonburgers

*De helft van de aardappelpuree wordt gebruikt voor het recept van de aardappelkoekjes*

### Bereiding

Kook de aardappels in een grote pan in circa 20 minuten gaar.  
Smelt 60 gram boter in een pan, doe de prei erbij en laat in circa 10 minuten op een laag vuur zacht worden.  
Breng de melk in een pannetje tot het kookpunt.  
Giet de aardappels af, doe de melk en resterende boter erbij en stamp tot puree. Bewaar de helft van deze puree voor het recept van de aardappelkoekjes.

Meng de prei goed door de puree en breng op smaak met zout en peper.

Serveer met een champignonburger

### Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Darina Allen, *Traditional Irish Cooking* en het jaar dat we in Ierland woonden.  
Mei 2018 Biologische boerderijwinkel  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel