

Aardappelen en prei uit de wok

Ingrediënten voor 4 personen:

1kg aardappelen

1kg prei

300g ham

200g belegen kaas

2 eetlepels olie

4 eetlepels gehakte peterselie

peper

zout

Bereiding:

Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in plakjes of blokjes. Kook de aardappelblokjes in een pan met een beetje water en zout 3 minuten, spoel ze af met koud water en laat ze uitlekken. Maak de prei schoon, snijd ze in ringetjes en was ze. Snij de ham en kaas in blokjes. Verhit de olie in de wok en bak hierin de aardappelplakjes mooi bruin. Doe dan de prei erbij en roerbak dit 5 minuten. Roer dan de ham en kaas erdoor en breng het op smaak met peper en zout. Bestrooi met peterselie.