**Preipannenkoekjes**

prei
boter
aardappelen
ei

**paneermeel**
**vloeiende bloem**

**nootmuskaat**

**peper en zout**

**panko**

**olijfolie**

Kuis en hak 2 preistaven fijn in een cutter. Stoof ze gaar in een beetje boter. Laat afkoelen. Kook een tweetal grote geschilde bloemige aardappelen gaar.

Meng de gestoofde prei met de gekookte aardappelen en een losgeklopt ei, een paar eetlepels paneermeel en vloeiende bloem. Kruid met nootmuskaat, peper en zout. Het resultaat moet een vast deeg zijn.

Zet een potje met panko klaar. Schep met twee eetlepels quenelles van het deeg. Rol ze door de panko en druk ze plat tot schijfjes van een centimetertje dik en vijf centimeter diameter. Bak de schijfjes in een hete pan met olijfolie. Reken op 3 à 4 minuten aan elke kant.

Deze preipannenkoekjes kunnen als bijgerecht opgediend worden bij vlees of vis.