**Ovenpannetje met ham, prei en kaas**

prei

selder

lente-uitjes

knoflook

witte wijn

groentebouillon

gekookte ham

boter

peper en zout

emmentaler

parmezaan

room

kruidenkaas met bieslook

mozzarella

foelie

uienpoeder

**Preistaafjes.** Was de preistaven en snijd het groen en de wortels eraf. Spoel grondig om zandresten te verwijderen. Snijd de prei in stukken van 3 à 4 cm. Doe hetzelfde met een bussel lente-uitjes, maar bewaar het groen en snijd dat op ringetjes. Schil een selderijstengel met een dunschiller. Snijd de staaf in de lengte in 2 à 3 repen en snijd die in dunne blokjes. Snijd een tweetal knoflookteentjes in dunne plakjes.

Bak de prei, lente-uistaafjes, selderblokjes en knoflook in bruisende boter. Roerbak een paar minuten tot de prei begint te kleuren. Voeg dan een half glas witte wijn en evenveel groentebouillon toe. Kruid met foelie, uienpoeder, peper en zout. Verlaag het vuur en laat gedeeltelijk uitdampen.

**Kaassaus.** Giet een flinke scheut culinaire room in een steelpannetje en smelt daarin een kuipje kruidenkaas met bieslook. Voeg een zakje geraspte parmezaan toe en meng goed op laag vuur tot een homogene saus.

**Opbouw.** Schep de ovenpannetjes vol met een bodem preimengsel en gesneden gekookte ham. Verdeel het groen van de lente-uitjes over de pannetjes. Bedek met een laag kaassaus. Verdeel daarover een laag gemalen Emmentalerkaas. Leg daarop een paar schijven buffelmozzarella. Kruid af met peper en zout. Zet de schoteltjes 25 minuten in een oven voorverwarmd op 185°C. Dien op met bruin brood of aardappelpuree.