**PREI MET HAM**



**INGREDIËNTEN 4 personen:**

6 [dunne preien](https://www.solo.be/nl/ingredienten/prei/)

12 plakken [gekookte ham](https://www.solo.be/nl/ingredienten/ham/)

2 [eieren](https://www.solo.be/nl/ingredienten/ei/)

1 el [gehakte peterselie](https://www.solo.be/nl/ingredienten/peterselie/)

**BEREIDINGSWIJZE:**

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Kook de eieren hard, pel ze en hak ze grof. Was de preien en snijd het harde groen en het onderste stukje weg. Snijd de overgebleven stengels elk in 2 stukken van ongeveer 10 cm. Kook ze in 8 à 10 minuten gaar en laat ze in een vergiet uitlekken.
2. Vet een ovenschaal in met een beetje vloeibare margarine. Wikkel elk stuk prei in een plak gekookte ham en leg ze in de ovenschaal.
3. Meng het gehakte ei met 2 kneepjes vloeibare margarine en de peterselie. Verdeel dit over de prei en dek de schaal af met aluminiumfolie.
4. Bak de ham-preirolletjes 10 à 15 minuten in de oven.