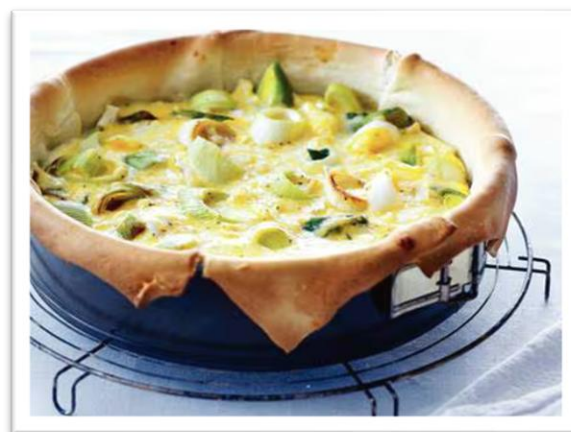




## Hartige taart met pittig belegen kaas en prei



**1 TAART = 8 PUNTEN**  
**1 CAKE = 12 PLAKKEN**

🕒 20 + 40 minuten

### **DIT HEB JE NODIG:**

- 🍳 5 plakjes deeg voor hartige taart
- 🍳 15 g ongezouten roomboter
- 🍳 600 g preien
- 🍳 1 el traditionele olijfolie
- 🍳 4 middelgrote eieren
- 🍳 150 ml halfvolle melk
- 🍳 200 g roombrie
- 🍳 100 g geraspte extra belegen kaas
- 🍳 125 g verse roomkaas met kruiden

**MATERIAAL:** bakpapier, springvorm 24 cm Ø

### **ZO MAAK JE HET:**

1. Laat het deeg ontdooien.
2. Verwarm de oven voor op 190 °C.
3. Bekleed de springvorm met bakpapier en vet de randen in.
4. Bekleed de springvorm met het deeg.
5. Bak het deeg 8 minuten in de oven.
6. Maak de prei schoon en snijd in schuine ringen van 2 cm.
7. Verhit de olie en bak de prei 3 minuten.
8. Druk in een vergiet het vocht uit de prei en verdeel de prei over de vorm.
9. Klop de eieren los met de melk.
10. Snijd de brie in kleine stukjes.
11. Roer de brie, geraspte kaas en de roomkaas door het mengsel van de eieren en melk.
12. Breng op smaak met peper.
13. Schep het mengsel over de prei in de springvorm.
14. Bak in ca. 30 minuten goudbruin in de oven.

**BRON:** [ah.nl](http://ah.nl)