



Hartige taart met prei en walnoten



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 15 + 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 5 plakjes diepvries bladerdeeg
- 🍳 1 teen knoflook
- 🍳 3 middelgrote eieren
- 🍳 75 g ongebrande walnoten
- 🍳 100 g cheddar aan stuk
- 🍳 600 g preien
- 🍳 1 el traditionele olijfolie

MATERIAAL: bakpapier, springvorm 24 cm Ø, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200° C.
2. Laat het bladerdeeg ontdooien.
3. Snijd de knoflook fijn en klop de eieren los.
4. Hak de noten en rasp de kaas.
5. Was de prei onder koud stromend water en snijd in ringen.
6. Verhit de olie in een pan en roerbak de prei 5 minuten.
7. Vet de vorm in en bekleed met het deeg.
8. Meng de prei, walnoten, kaas, knoflook en eieren.
9. Breng op smaak met peper en zout.
10. Schep het mengsel in de taartvorm.
11. Bak de taart in het midden van de oven in ca. 25 minuten gaar en goudbruin.

TIP: Je kunt de taart 1 dag van tevoren bereiden. Bewaar afgedekt in de koelkast en verwarm 20 minuten op 180 °C.

BRON: ah.nl