



## Hartige taart van prei met kaas en gemengde noten



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

🕒 20 + 70 minuten

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

- 🍳 6 plakjes diepvries bladerdeeg
- 🍳 600 g preien
- 🍳 3 el milde olijfolie
- 🍳 3 middelgrote scharreleieren
- 🍳 250 g yoghurt Griekse stijl
- 🍳 100 g geraspte kaas voor ovengratin
- 🍳 50 g gezouten notenmix macadamia's
- 🍳 10 g verse selderij

**MATERIAAL:** bakpapier, springvorm 24 cm Ø, blindbakvulling, staafmixer met hoge beker

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

1. Verwarm de oven voor op 190 °C.
2. Ontdooi het bladerdeeg.
3. Bekleed de springvorm met bakpapier en vervolgens met het bladerdeeg.
4. Bekleed het bladerdeeg met een tweede vel bakpapier en vul met de blindbakvulling.
5. Bak de taartbodem ca. 10 minuten in het midden van de oven.
6. Haal uit de oven, verwijder het bakpapier met blindbakvulling en bak nog ca. 10 minuten
7. Snijd ondertussen de prei in ringen van 1 cm.
8. Spoel goed af onder koud stromend water.
9. Laat goed uitlekken.
10. Verhit 1 el olie in een hapjespan en bak de prei 10 minuten op middelhoog vuur.
11. Roer af en toe.
12. Doe de eieren en yoghurt in de beker van de staafmixer en pureer glad.
13. Voeg de geraspte kaas toe, roer door en breng op smaak met peper en eventueel zout.
14. Verdeel de preiringen gelijkmatig over de taartbodem en schenk vervolgens het eimengsel erover.
15. Dek de hartige taart af met aluminiumfolie en bak in het midden van de oven in ca. 50 minuten gaar.
16. Haal de taart na ca. 25 minuten uit de oven en verwijder de aluminiumfolie.
17. Bestrooi met de noten en bak nog ca. 25 minuten.
18. Haal ondertussen de blaadjes van de takjes selderij, snijd fijn en meng met de rest van de olie.
19. Haal de hartige taart uit de oven, laat 5 minuten afkoelen en verwijder de springvorm.
20. Besprenkel de taart met de selderijolie.
21. Serveer lauwwarm of laat afkoelen tot kamertemperatuur.

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