



## Hartige taart van prei met kaas, olijven en ansjovis



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

🕒 20 + 70 minuten

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

- 🍳 6 plakjes diepvries bladerdeeg
- 🍳 600 g prei
- 🍳 1 el milde olijfolie
- 🍳 3 middelgrote eieren
- 🍳 250 g yoghurt Griekse stijl
- 🍳 100 g geraspte kaas voor ovengratin
- 🍳 23 g ansjovisfilets, in olie in blik
- 🍳 60 g groene olijven zonder pit

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

### **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 de 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. Giet ondertussen de ansjovis af en halveer de olijven in de lengte.
17. Haal de taart na ca. 20 minuten uit de oven en verwijder de aluminiumfolie.
18. Verdeel de ansjovisfilets als een zonnetje over de taart en de olijven over de hele taart.
19. Bak nog ca. 25 minuten.
20. Haal de hartige taart uit de oven, laat 5 minuten afkoelen en verwijder de springvorm.
21. Serveer lauwwarm of laat afkoelen tot kamertemperatuur.

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