

Ingrediënten voor 4 personen

6 plakjes bladerdeeg, 350 gr prei,
1 el kerriepoeder, 2 el olijfolie, 50
gr blanke rozijnen, 3 eieren, 2dl
slagroom/koffieroom, 100 gr
geraspte belegen kaas, 2 kleine
rookworsten, peper/zout

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Ovenschotel
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Winterse preitaart met rookworst

Zou de zomer nog komen? Dan maar aan de winterkost!
Hmm...ovenschotel met prei en kaas!

Hulpmiddelen

Ovenschaal/taartvorm

Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 200 graden. Prei in ringen snijden en met kerriepoeder roerbakken, 3 minuten in hete olie. Rozijnen erdoor en het geheel iets laten afkoelen. Bladerdeeg ontdooien, eieren loskloppen met slagroom, peper en zout

Bereidingswijze

Vet de taartvorm of ovenschaal licht in of gebruik bakpapier. Prik in de deegbodem hier en daar met een vork. Meng het preimengsel door de losgeklopte eieren. Snijd de rookworst in plakjes en leg de helft hiervan op het deeg. Dan ei-preimengsel erover en de rest van de plakjes worst daar weer op. Dan de geraspte kaas erover heen. De taart gaat 30 minuten in de voorverwarmde oven... en dan eet smakelijk.

Serveertips

In taartpunten snijden