Smulweb

## Ingrediënten

6 plakjes bladerdeeg, 400 g prei, 150 g geraspte belegen kaas, 150 g rauwe ham, 3 eieren, 1 teentje knoflook, 1 bekertje crème fraiche, 1,5 dl melk, 1 tl currypoeder, 1 el maïzena, zout en peper naar smaak, boter of margarine om de taartvorm in te vetten. 1 taartschaal 22 cm Ø

| | |
|---|---|
| **Tijd:** | 20-30 min. |
| **Keuken:** | Belgisch |
| **Smaak:** | Hartig |
| **Soort_gerecht:** | Lunch/Brunch |
| **Eigen_keuken:** | Nee |
| **Vegetarisch:** | Nee |

# Preitaart

## Bereidingswijze

Laat de plakjes bladerdeeg naast elkaar ontdooien. Leg ze op elkaar en rol ze uit tot een ronde lap 2 cm groter dan de taartschaal. Bekleed de ingevette taartvorm met het uitgerolde deeg. Druk het goed aan en snijd het overtollige deeg weg. Prik de bodem op regelmatige afstanden met een vork en zet de taartschaal tot gebruik in de koelkast. Snijd het lichtgekleurde deel van de prei in dunne ringen. Was ze en laat ze goed uitlekken. Snijd de rauwe ham in kleine stukjes. Pers de knoflook over de ham. Verwarm de oven voor op 220 ºC. Roer de maïzena aan met de melk en klop er de crème fraiche, de eieren, de currypoeder door. Maak het op smaak met zout en peper. Schep de prei, kaas, ham en knoflook door elkaar en verdeel het mengsel in de vorm. Giet er de eierroom over. Zet de vorm op de bakplaat, schakel na 10 min, de oven terug naar 200 ºC en laat de taart in 20  25 min. goudbruin bakken.

## Serveertips

Serveer de taart warm of lauwwarm.