



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 500 gram Prei
- 1 eetlepel zonnebloemolie
- zout en peper
- 5 plakjes diepvries bladerdeeg
- 100 gram geraspte kaas
- 1 bolletje mozzarella of 125 gram feta
- 3 eieren
- 1/4 liter slagroom
- 2 eetlepels pesto

Bereiding

Maak de prei schoon en snijd het witte en lichtgroene gedeelte in smalle ringetjes. Verhit de olie in een hapjespan en roerbak de prei ca. 4 minuten. Bestoof de prei met zout en peper en laat de groente uitlekken in een zeef. Laat de plakjes bladerdeeg naast elkaar ontdooien. Leg de plakjes op elkaar en rol zo op een met wat bloem bestoven werkblad uit tot een ronde lap van ca 28 cm in doorsnee. Bekleed een ingevette taartvorm van ca 24 cm doorsnee met het deeg en snijd de randen weg. Pril met een vork hier en daar wat gaatjes in de deegbodem. Strooi de helft van de geraspte kaas over de deegbodem en verdeel de uitgelekte prei erover. Snijd de mozzarella of feta in kleine blokjes en verdeel die over de prei. Klop de eieren los met de slagroom en de pesto. Roer de rest van de geraspte kaas erdoor en voeg naar smaak zout en peper toe. Schenk het mengsel over de taartvulling. Bak de taart in het midden van een voorverwarmde oven (200 graden) in ca 40 minuten goudbruin. Lekker met een frisse salade.