

# PREITAAART

30 minuten werken | 60 minuten wachten | 4 personen

## Benodigheden

- 26 cm springvorm / quichevorm
- Oven 180 graden

## Ingrediënten

- 800 gr fijn gesneden prei
- 125 gr gerookte spekblokjes
- 4 kleine tomaten
- 2 tenen knoflook
- 4 sjalotten
- 7 plakjes bladerdeeg
- Scheutje olijfolie
- Boter
- 100 ml crème fraîche
- 5 eieren
- Peper & zout
- Tijm

## Gebaseerd op

[www.marchedupre.com/kookboek/preitaart-met-spek](http://www.marchedupre.com/kookboek/preitaart-met-spek)



## Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden (200 graden voor een combi-magnetron). Laat het bladerdeeg ontdooien.

Bak de spekblokjes krokant. Snijd ondertussen de sjalotten en knoflook fijn. Haal de spekblokjes uit de pan en zet apart. Bak de prei, de sjalotten en de knoflook in deze pan tot ze iets slap worden. Voeg een eetlepel tijm toe.

Klop de eieren los met de crème fraîche, voeg naar smaak peper en zout toe.

Vet de bakvorm in met boter en bedek deze met het bladerdeeg. Meng het preimengsel met de spekblokjes en doe dit in de bakvorm.

Giet het eimengsel erover en klop alle lucht uit de vorm. Leg daarna de in plakjes gesneden tomaten erop. Rol het bladerdeeg naar beneden zodat het een mooi randje vormt.

Bak de taart 50 - 60 minuten, wanneer een saté-prikker droog uit de taart komt is deze gaar.

