

Preitaart

Ingrediënten

- 100 gram koude boter
- 150 gram bloem
- zout
- 125 gram kwark
- 500 gram prei
- 20 gram boter om prei in te bakken
- 200 gram gekookte ham
- 150 gram kwark
- 2 eieren
- 100 gram geraspte belegen kaas
- peper
- kerrie

Werkwijze

1. Snijd voor het kwarkbladerdeeg de boter met twee messen door de bloem met wat zout. Voeg de kwark toe en verwerk met de messen kwark, bloem en boter tot een samenhangende massa.
2. Rol de massa op een met bloem bestoven aanrecht uit tot een dunne lap. Vouw de lap in drieën. Rol en vouw nog twee keer. Laat het deeg op een koude plaats twee uur rusten.
3. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius.

4. Snijd de prei in ringen van een halve centimeter dik. Was de groente en laat ze goed uitlekken. Bak de prei even in de boter.
5. Snijd de ham in reepjes, klop de kwark los met de eieren en meng er de geraspte kaas door. Breng op smaak met zout, peper en kerrie.
6. Rol het deeg uit tot een dunne lap van een halve centimeter dik en bekleed er een ingevette vorm mee. Verdeel het preimengsel over het deeg. Bak de taart onder in de oven gedurende 45 minuten.