



FRESH!
VERSMARKT LEIDSENHAGE



Ingrediënten

3 stuks prei (1 kg)
3 teentjes knoflook
1 el grove mosterd
4 eieren
100 g yoghurt
75 g blauwe kaas
150 g doperwtjes
(diepvries, blik of pot)
10 g dille
10 g dragon
4 plakjes deeg voor
hartige taart

PREITAART MET BLAUWE KAAS, DILLE EN DRAGON

 **Hoofdgerecht**

 **4 personen**

 **45 minuten**

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Was de prei en snijd in ringen, hak de knoflook fijn. Bak de prei en knoflook kort samen in een pan en laat uitlekken in een zeef.
3. Klop de eieren met de yoghurt en mosterd los. Snijd de dille en dragon fijn.
4. Meng in een grote kom het eiermengsel met de prei, doperwtjes, dille, dragon, stukjes blauwe kaas en breng op smaak met peper en zout.
5. Bekleed een ovenschaal (diameter 25 cm of 20x20 cm) met bakpapier en giet het mengsel erin.
6. Bedek met het deeg, stop de randjes een beetje in aan de zijkant.
7. Bestrijk het deeg met losgeklopt eierdooier en prik er met een vork gaatjes in.
8. Bak ongeveer 30 minuten in de oven tot het deeg mooi goudbruin is en de vulling gestold is.
9. Serveer met een frisse salade.