

Vegetarische preitaart

Recept van Nelleke Horst

Nodig:

700 gr prei
200 gr Leerdammer of extra belegen kaas
50 gr boter, margarine of olijfolie
1 eetlepel milde kerriepoeder
3 eetlepels (geroosterd) sesamzaad
4 eieren
125 gr magere kwark
1 eetlepel bouillonpoeder of fijn gemaakt groente bouillonblokje
150 gr bloem
75 gr rozijnen
Zout, peper
2 eetlepels paneermeel
Handjevol pompoenpitten
Springvorm (Ø22 cm)

Vorbereiden:

Oven voorverwarmen op 220 gr C° of gasstand 4.
Prei schoonmaken, in kleine ringetjes snijden en wassen. In een vergiet goed uit laten lekken.
Alvast korst van de kaas snijden en grof raspen.
In een grote braadpan of wok de boter of olie verhitten. Kerriepoeder en prei toevoegen. Prei al omscheppend in ongeveer 8 minuten iets laten slinken en vervolgens laten afkoelen.
Het sesamzaad in een droge koekenpan roosteren en af laten koelen.
In een kom door elkaar kloppen: eieren, kwark en bouillonpoeder.
In een andere kom door elkaar mengen: bloem, kaas en rozijnen. Al roerend beetje bij beetje het ei-kwarkmengsel toevoegen.
Prei er door mengen, daarna het geroosterde sesamzaad.
Het mengsel goed op smaak brengen met zout en peper.

Bereiden:

Springvorm invetten en bestrooien met paneermeel.
Preimengsel erin scheppen en gladstrijken. Pompoenpitten over de taart strooien.
In het midden van de oven de taart in ca. 45 minuten stevig en gaar bakken.
Taart uit de oven nemen en de springvorm verwijderen. Taart op een schaal leggen en in punten snijden.

De taart kan meteen gegeten worden, maar is koud ook heel erg lekker.

Eet Smakelijk!

