Prei-kaastaart

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	45 Mins
Porties	8
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

250 g prei

2 uien

2 el olie

100 g ham

De grove gedeelten van de prei verwijderen en de stangen in 5 mm brede ringen snijden. De uien eveneens in ringen snijden. De ham in reepjes snijden.

De prei en de uien in olie fruiten. De ham kort meefruiten, kruiden en laten afkoelen.

Ovenruimte tot 180 °C op PizzaPlus (voor)verwarmen

2 eieren

250 ml halfvolle room

2 knoflooktenen

100 g Gruyère, geraspt

1 bosje tijm

zout

peper, gemalen

nootmuskaat, gemalen

De tijmblaadjes van de takjes plukken en de knoflook persen. De eieren loskloppen, room, knoflook, Gruyère en tijm eronder roeren en met zout, peper en nootmuskaat op smaak brengen.

1 taartdeeg

Het deeg met bakpapier in de ronde bakplaat leggen en met de vork inprikken. Het prei-ham-mengsel over het deeg verdelen en het eimengsel eroverheen gieten.

De ronde bakplaat op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Bakken.

Put the pastry in

PizzaPlus 180 °C gedurende 45 Mins

Accessoires

Ronde bakplaat met TopClean, ø29 cm

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019