

Hartige preitaart

1 kio prei, in ringen
6 plakjes bladerdeeg
1/8 liter crème fraîche
4 eieren
200 gram kaas, in blokjes
dragon
peper en zout



Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien
Smoor de prei in wat olie in ongeveer
10 minuten beetgaar en laat iets
afkoelen.
Verwarm de oven voor op 200 graden.
Vet een ovenschaal in, bedek deze met
het bladerdeeg, zodat de bodem en 5
cm van de rand niet meer te zien zijn.
De randen van het deeg plakken
makkelijk op elkaar; even aandrukken.
Breek 4 eieren in een kom.
Voeg de crème fraîche, dragon, peper



en zout toe en roer tot het een gladde massa is.

Doe de kaas en de prei erbij, en meng het geheel goed door elkaar.

Strooi het preimengsel in de schaal en laat het in ongeveer 50 minuten in de oven gaar worden.