



Preiquiche met kaas

Een hartige taart met zacht gestoofde prei in een romige eiervulling met kaas. Lekker warm of koud, bij een frisse salade.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	40'	6	Klassiekers

Ingrediënten

- 1 rol kruimeldeeg
- 3 preien
- 3 eieren
- 200 ml kookroom
- 150 g geraspte kaas
- 30 g boter
- nootmuskaat
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190°C. Bekleed een taartvorm met het deeg en prik de bodem in met een vork.
2. Snijd de prei in ringen en was ze goed. Stoof ze 10 min zacht in de boter tot ze slinken. Laat afkoelen.
3. Klop de eieren los met de room, kruid met nootmuskaat, peper en zout.
4. Verdeel de prei en de helft van de kaas over de bodem.
5. Giet het eiermengsel erover en strooi de rest van de kaas erop.
6. Bak 40 min tot de vulling gestold en goudbruin is.
7. Laat 10 min rusten voor het aansnijden.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)