

Ingrediënten en Recept

1 doosje Spekjes, look en peterselie aanstoven in anti-aanbak pan

1 Prei toevoegen

Oesterzwammen toevoegen

Alles goed laten stoven

(zie dat alle water van de champignons verdampt is als je champignons gebruikt)

Ondertussen eimengsel maken.

Naar gewoonte voor quiche:

4 eitjes

1 doosje room (250ml)

goeie scheut volle melk

en Kruiden met paprika, komijn, gember, kurkumma

Cheddar kaas toevoegen

2 mozzarella bolletjes in blokjes gesneden

Bladerdeeg in vorm leggen en prikken

Het oesterzwam mengsel erop leggen

Daarna het eimengsel

Oven: 180°C - 35 minuten

Bron

07/10/2021

Martine Lycke, inspiratie van Clever Cooking.be

<https://www.clevercooking.be/blog/thermomix-recepten/preitaart-met-champignons-spekjes-en-cheddar>

Fotos



Recept Clever Cooking

Yield: 4 Personen Author: Clevercooking

Print



Preitaart met champignons, spekjes en cheddar

COOK TIME: 40 MIN | INACTIVE TIME: 40 MIN | TOTAL TIME: 1 H & 19 M

Deze heerlijke preitaart kan je warm of koud serveren en heeft een mooi gekleurde bovenkant dankzij de diepgele cheddar. Voordat je de taart bakt, kan je optimaal gebruik maken van de Thermomix voor 4 korte stappen. - Kneden van het deeg voor de bodem. - Raspen van de kaas - Voorgaren van prei, champignons en spekjes - Kloppen van de room/ei-mengeling Je kan deze taart serveren met wat gemengde sla en kerstomaatjes; deze ingrediënten zijn niet opgenomen in het recept.

INGREDIENTS

Voor de bodem

- 250 gr bloem
- 7 gr gist
- 150 gr melk
- 50 gr boter in blokjes gesneden + een klein beetje om de bakvorm in te vetten
- 4 gr zout

Voor de vulling

- 150 gr cheddar (gebruik een blok kaas. geen sneetjes)
- 500 gr water
- 300 gr prei
- 125 gr champignons
- 100 gr gerookte spekblokjes
- 200 gr room
- 4 eieren
- een flinke snuif zout
- peper
- een snuif nootmuskaat

INSTRUCTIONS

Voor de bodem

1. Doe alle ingrediënten in de mengbeker en kneed: 2 min/deegmodus.
2. Haal het deeg uit de mengbeker en reinig de beker.
3. Bestrooi je werkoppervlak met een klein beetje bloem, kneed het deeg nog even met de hand en rol op tot een bol.
4. Verdeel het deeg in 2/3 en 1/3.
5. In het recept gebruikte ik een springvorm met een diameter van 22 cm. Vet de vorm in met een dun laagje boter.
6. Neem het grootste stuk deeg en rol het uit tot een mooie cirkel. Plaats de springvorm omgekeerd op het deeg en snij het deeg uit. Deze cirkel past nu mooi in de springvorm.
7. Rol de rest van het deeg rechthoekig uit en snij er een lange band van (of twee kortere stukken). Bekleed hiermee de opstaande rand van de vorm, druk onderaan goed aan zodat opstaande kant en bodem aan elkaar hangen.
8. Prik met een vork wat gaatjes in de bodem en de opstaande kant van het deeg.
9. Zet opzij en dek af met een handdoek.

Voor de vulling

1. Verwarm de oven voor op 180°.
2. Snij de cheddar in stukken, doe ze in de mengbeker en hak: 10 sec/snelheid 5. Haal uit de mengbeker en hou opzij.
3. Reinig de beker.
4. Vul de beker met 500 gr water.
5. Was de prei en snij in ringen van 1cm. Doe ze in het kookmandje en plaats dit in de mengbeker. Warm op: 8 min/120°/snelheid 1.
6. Boen ondertussen de champignons schoon, doe ze bij de prei in het kookmandje. Voeg ook de gerookte spekblokjes toe en gaar verder: 8 min/120°/snelheid 1.
7. Haal het kookmandje met de spatel uit de mengbeker, laat even uitlekken en schep de mengeling in de opzij gehouden springvorm.
8. Spoel de beker uit. Doe de room, de eieren, zout, peper en nootmuskaat in de beker en klop: 30 sec/snelheid 4.
9. Giet het roommengsel over de groenten en strooi er de opzij gehouden, gemalen cheddar over.
10. Zet 40 minuten in de oven op 180°.
11. Laat de taart een beetje afkoelen (of serveer ze helemaal afgekoeld) en snij in punten.

Created using [The Recipes Generator](#)