

Hartige preitaart recept

 ± 1.5 uur

 ± 0.5 uur

 12 personen



Er zijn van die recepten die, als je ze eenmaal onder de knie hebt, een zee van nieuwe mogelijkheden bieden. Als je deze hartige preitaart kan bakken, dan kan het grote variatie feest beginnen. Deze taart is vegetarisch, maar wat let je om er een lekker uitgebakken spekje in te doen? Of een Mexicaanse taart te bakken met bijvoorbeeld kipgehakt, tacokruiden, mais en kidneybonen? Het mengsel van kookroom en eieren, de zogeheten liaison, bindt alle ingrediënten aan elkaar tot één heerlijk smeuïge vulling. Door de verse groente (uien, champignons en prei) is deze taart een prima warme maaltijd, maar je kunt er ook kleine vierkantjes van snijden en dan heb je een heerlijk borrelhapje. Lees snel verder voor ons hartige preitaart recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 200 gram patentbloem;
- 1 theelepel paprikapoeder;
- 1 theelepel knoflookpoeder;
- Springvorm Ø20 centimeter;
- Brand New Cake Bakspray.

Overige benodigheden:

- 100 gram ongezoeten roomboter;
- Snufje zout;
- 20 milliliter water, ijskoud;
- 4 eieren, maat M;
- 400 gram gesneden prei;
- 250 gram champignons, in stukjes;
- 20 milliliter olijfolie;
- 200 milliliter kookroom;





écht alles om te bakken

- Zout en peper naar smaak;
- 250 gram geraspte kaas.

Recept

1. Kneed de patentbloem, roomboter, snufje zout, water en 1 ei tot een mooi deeg.
2. Verpak het deeg in plasticfolie.
3. Laat het deeg 30 minuten rusten in de koeling.
4. Snijd de uien in blokjes.
5. Doe de olijfolie en de uien in een pan en bak de uien glazig.
6. Doe de prei, champignons en de kruiden bij de pan in en bak dit 5 minuten mee.
7. Laat de vulling afkoelen.
8. Kluts 3 eieren en meng de kookroom door de eieren heen.
9. Voeg naar smaak peper en zout toe.
10. Meng het prei mengsel door het eimengsel heen.
11. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
12. Bestuif het werkblad met wat bloem.
13. Rol het deeg uit op het werkblad.
14. Spray de bakvorm in met de bakspray.
15. Bekleed de springvorm met het deeg en druk het deeg goed aan.
16. Giet de vulling in de springvorm.
17. Strooi de geraspte kaas over de bovenkant heen.
18. Bak de taart in 50 minuten goudbruin en gaar.

Handige informatie

Hoe kun je de hartige preitaart het beste bewaren?

Een hartige taart die net uit de oven komt smaakt natuurlijk het allerlekkerst, maar het kan wel eens voorkomen dat de taart niet in één keer opgaat. Het is dan ook handig om te weten hoe je de taart het beste kunt bewaren. Allereerst is het belangrijk dat de taart volledig is afgekoeld. Daarna kun je de taart afdekken met aluminiumfolie of plasticfolie. Zodoende kun je de taart 2 dagen in de koeling bewaren.

Bekijk ook eens onze andere hartige recepten!

Ben jij gek op hartige lekkernijen? Dan is het zeker de moeite waard om ook eens onze andere hartige recepten te bekijken. Inmiddels hebben wij al ruim 90 hartige recepten op onze blog verzameld, waarmee je zelf de lekkerste hapjes kunt maken. Zo vind je er [een recept voor hartige muffins](#), maar ook [een recept voor een verrukkelijke flammkuchen](#). Ben jij gek op pizza? Dan moet je echt eens deze [fantastische pizzabroodjes](#)



[maken](#). [Bekijk al onze hartige recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte hartige preitaart aan ons zien!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke hartige preitaart gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe de taart is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Mill & Mortar Paprikapoeder Zoet Biologisch 50g (Art.nr.: MM12240)
- 1 x Knoflook Poeder Biologisch 20g (Art.nr.: UD5006143)
- 1 x Patisse Springvorm Basic Ø20cm (Art.nr.: 02611)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

