

## Recept hartig

Voor de liefhebbers het recept van een classic met twist: **pittige preitaart met mascarpone**

250 g bloem, 125 g boter, in blokjes, 9 eieren, 5 dunne preien in ringen, 2 el olijfolie, sap van ½ citroen, 250 g mascarpone, 200 g roquefort, nootmuskaat, 2 el verse tijm, zout, peper

Meng in een kom de bloem met 1 tl zout en de boter tot een kruimelig mengsel.

Voeg 1 ei en 1 el koud water toe, kneed het mengsel tot een deegbal. Laat 30 min rusten.

Verwarm olijfolie in een pan en vroeg prei, zout, peper naar smaak toe. Voeg citroensap en 3 el water toe en laat het geheel smoren.

Verwarm de over voor (180 gr).

Rol het deeg uit tot een ronde lap en bekleed de lage taartvorm ermee. Klop de (rest van de) eieren, samen met mascarpone, roquefort, nootmuskaat, zout en peper.

Schenk het mengsel op de taartbodem, bedek met de prei en strooi de tijm er overeen.

Bak de taart in 35-40 minuten goudbruin en gaar.

Bon appetit!

Taarten wedstrijd Rotterdamsche Manege 2019

Carla Vergeer