



taartjes met geitenkaas en prei



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 rol kruimeldeeg (kant-en-klaar)
4 stengels preien
1 klontje boter
peper en zout
nootmuskaat
4 eieren
2 deciliter room
120 gram geitenkaas (zacht)

Bereidingswijze

- 1.** Rol het kruimeldeeg uit en steek er 8 rondjes uit. Bekleed 8 beboterde muffinvormpjes of kleine taartvormpjes met het deeg.
- 2.** Snij de gewassen prei in dunne ringen en bak deze 5 minuten zachtjes aan in een beetje boter. Breng goed op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Laat even uitlekken in een vergiet.
- 3.** Meng in een kom de eieren met de room en de geitenkaas. Breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Verdeel de prei over de taartvormpjes en giet hierover het eiermengsel.
- 5.** Zet ± 25 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Check of het eiermengsel goed is gestold.