

Hartige preitaartjes

Bereidingstechniek

- Wassen
- Snijden
- Bakken koekenpan en oven
- Gratineren

Ingrediënten

- 2 aluminium bakvormpjes
doorsnede 10 cm
- 2 plakjes bladerdeeg
- 50 gram prei
- 4 dunnen plakjes bacon
- 1 ei
- 50 ml melk
- 20 gram geraspte oude
kaas
- mespunt peper
- 1 eetlepel olie

Bereidingswijze

1. Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien
2. Vet de vormpjes in met wat olie
3. Leg in elk vormpje een plakje bladerdeeg
4. Prik met een vork gaatjes in de bodem
5. Was de prei, snijd ze in smalle ringetjes, was ze nog een keer en laat ze uitlekken
6. Doe een eetlepel olie in de koekenpan
7. Bak de bacon tot het knapperig is
8. Verdeel de bacon over de 2 deeglapjes
9. Bak de prei 2 minuten in de koekenpan
10. Verdeel de prei over de 2 deeglapjes
11. Klop het ei los met de melk en de peper
12. Verdeel het eimengsel over de 2 vormpjes
13. Strooi de kaas er bovenop
14. Bak de taartjes 20 minuten in de oven, 220 graden of stand 5