**Hartige taart met prei en Boursin**

Nodig:

Ronde ovenschaal of taartvorm (niet te hoog)

8 plakjes bladerdeeg of rol bladerdeeg

1 verpakking Boursin

3 stuks prei gewassen en in halve ringen gesneden

3 teentjes knoflook geraspt

400 gram verse worst velletje verwijdert en in stukjes geknepen/gesneden

snuf pul biber of chili vlokken

1 flinke theelepel kerriepoeder

1 flinke theelepel paprikapoeder

snuf nootmuskaat

snuf versgemalen zwarte peper

snufje zout optioneel

100 gram extra belegen kaas geraspt

2 theelepels bloem

olie

roomboter

**Let op:**

Wil jij liever een luchtige hartige taart vulling? Kluts dan 3 eieren met de Boursin luchtig en giet dit over de prei vulling heen in plaats van dat je de Boursin meebakt!

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Haal de plakjes bladerdeeg uit de vriezer en laat iets ontdooien. Vet een ovenschaal in met een klein beetje roomboter en leg hierin de plakjes bladerdeeg. Zorg ervoor dat de randen iets over de ovenschaal heen valt. Prik gaatjes in de bodem en bestrooi de bodem met bloem. Dit zorgt ervoor dat het vocht van de vulling iets wordt opgenomen.

*Wil je liever een iets knapperige bodem? Bak de bodem dan eerst ongeveer 15 minuten voor voordat je de vulling toevoegt. Verkort daarna wel de totale baktijd. Anders worden je korsten veel te hard.*

Verhit een scheutje olie in een grote koekenpan en bak de worst goudbruin voor ongeveer 5 minuten op middelhoog vuur. Voeg de paprikapoeder, kerriepoeder, pul biber (chili vlokken) en knoflook toe en bak kort mee. Voeg daarna de prei toe en bak nog eens voor ongeveer 5 minuten. Verkruimel de Boursin erbij en meng alles goed door elkaar. Breng op smaak met een snuf nootmuskaat, versgemalen zwarte peper en eventueel een snufje zout. Schep de vulling in de ovenschaal. Vouw de randen van het bladerdeeg iets naar binnen toe. Bestrooi met geraspte kaas. Smeer de randen eventueel in met een beetje geklutst ei (hierdoor worden de randen mooi goudbruin). Bak de hartige taart in 20-30 minuten goudbruin. Laat de hartige taart 5-10 minuten op een rooster afkoelen voordat je hem gaat aansnijden.