**Hartige taart met prei en boursin**

Nodig:

8 plakjes roomboter 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 theelepel kerriepoeder flinke theelepel

1 theelepel paprikapoeder flinke theelepel

snuf nootmuskaat

snuf versgemalen zwarte peper

snufje zout optioneel

100 gram extra belegen kaas geraspt

2 theelepels bloem

olie

roomboter

3 eieren

Stenen quiche vorm/ronde ovenschaal

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. Prik ze in met een vork en zorg ervoor dat het bladerdeeg over de randen heen valt. Leg er bakpapier en splitererwten op en bak de bodem blind voor ongeveer 15 minuten. Haal eruit en bestrooi de bodem met bloem. Dit zorgt ervoor dat het vocht van de vulling iets wordt opgenomen. Verhit ondertussen een scheutje olie in een grote koekenpan en bak de vulling van 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. Breng op smaak met een snuf nootmuskaat, versgemalen zwarte peper en eventueel een snufje zout. Schep de vulling in de ovenschaal. Kluts de eieren met de boursin en giet dit over het mengsel en bestrooi daarna met geraspte kaas. Smeer de randen eventueel in met een beetje geklutst ei (hierdoor worden de randen mooi goudbruin).

Bak de hartige taart in 15-20 minuten goudbruin (goed in de gaten houden). Laat de hartige taart 5-10 minuten op een rooster afkoelen voordat je hem gaat aansnijden.

TIP: serveer de hartige taart met een simpele salade voor een complete avondmaaltijd.