**Hartige taart met prei en paddenstoelen**

Nodig:

500 gram gehakt

2 stuks prei (grote prei gebruiken anders 3) gewassen en in ringen gesneden

1 bakje zuivelspread naturel (Philadelpia of een huismerk)

2 theelepels paprikapoeder

2 flinke theelepels sambal badjak

1 flinke theelepel kerriepoeder

2 teentjes knoflook, fijngehakt

zwarte peper

zout

1/3 theelepel nootmuskaat

100 gram extra belegen kaas geraspt

8 plakjes roomboter bladerdeeg

1 ei geklutst

bloem

zonnebloemolie

175 gram gemengde paddenstoelen grof gesneden

1/2 rode ui, gesnipperd

1 teentje knoflook, fijngehakt

zwarte peper

zout

1 theelepel gedroogde tijm

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Haal de plakjes bladerdeeg uit de vriezer en laat ze iets ontdooien. Verhit een scheutje zonnebloemolie in een koekenpan en bak de paddenstoelen met de ui, knoflook, tijm en een snuf versgemalen zwarte peper en zout tot de paddenstoelen goudbruin zijn. Verwarm een scheut zonnebloemolie in een hapjespan. Rul het gehakt goudbruin en gaar met de sambal badjak, kerriepoeder en paprikapoeder. Als het gehakt goudbruin is voeg dan de prei toe en bak 3 minuten mee. Voeg vervolgens de roomkaas toe en meng dit goed door het gehakt-prei mengsel. Breng op smaak met de nootmuskaat en een snuf peper en zout. Vet een ovenschaal in en leg hier de plakjes bladerdeeg in. Zorg ervoor dat de plakjes bladerdeeg iets over de randen valt. Dit kan je straks mooi naar binnen vouwen over de taart heen. Prik met een vork gaatjes in de bodem. Bestrooi de bodem met een beetje bloem (dit neemt wat vocht op) Schep het gehakt-prei mengsel erin en leg daarop de paddenstoelen. Vouw de randen over de taart en smeer de randen in met een beetje geklutst ei. Bestrooi met de geraspte kaas en strooi eventueel wat extra paprikapoeder eroverheen. Bak de hartige taart in 30 minuten goudbruin en gaar.

Laat de hartige taart 5-10 mintuten afkoelen voordat je hem aansnijdt.