

Preitaart met parmezaangratin (2 personen)

Ingrediënten:

- 15 g boter
- 15 g bloem
- 125 g warme melk
- 25 g geraspte Parmezaanse kaas
- nootmuskaat
- 3 dunne preien,
- 4 plakjes bladerdeeg

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Breng een grote pan met water en zout aan de kook.
- Spoel de prei goed af, halveer ze in de lengte en blancheer ze 3 min.
- Spoel ze met koud water af laat ze uitlekken.
- Laat in een steelpan de boter

smelten en roer de bloem erdoor.

- Giet beetje bij beetje de warme melk erdoor en klop met een garde tot een gladde saus, roer dan de kaas erdoor en breng op smaak met zout en peper. Voeg ev. nog wat melk tot de juiste dikte is bereikt.
- Bekleed de vorm met bladerdeeg en druk de naden goed aan.
- Leg de prij in de quichevorm en giet de kaassaus erover.
- Bek de taart in ±30 min. goudbruin.

