

# Recept!

## Hartige taart met gerookte makreel & prei

### Ingrediënten

1 pakje diepvriesbladerdeed  
1 gerookte makreel  
2 grote preiën  
1 pakje kruidenroomkaas  
5 eieren  
flinke scheut slagroom  
Scheutje olijfolie  
zout/peper

### Bereiding

Oven op 190 °C voorverwarmen. Bladerdeeg laten ontdooien.  
Prei in dunne halve ringen snijden, wassen en uit laten lekken .  
Gerookte makreel van vel en graten ontdoen (fijn verdeeld visvlees).  
Prei, makreel en naar smaak zout en peper toevoegen. Beetje olie verwarmen in koekenpan en 5 min. roerbakken.  
Springvorm invetten en met bladerdeeg bekleden. Prei/vis mengsel over bodem verdelen.  
Eieren met roomkaas en flinke scheut slagroom loskloppen en over prei/vis mengsel schenken.  
Taart in midden van oven en 40 minuten bakken.

**Eet smakelijk!**

Onze *inspiratie*: uit een AH kookschrift  
Juni 2018 – Biologische Boerderijwinkel  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel