**Wal­no­ten met prei­taart**



**Ingrediënten 4 personen**

* 5 plakjes diepvries bladerdeeg
* 1 teen knoflook
* 3 middelgrote eieren
* 75 g ongebrande walnoten
* 100 g geraspte Goudse kaas
* 600 g preien
* 1 el traditionele olijfolie

**Lekker erbij**

* [komkommersalade](https://www.ah.nl/data/json/recipe/addIngredient?recipeId=377418)

**Bereiden:**

1. Verwarm de oven voor op 200° C. Laat het bladerdeeg ontdooien.
2. Snijd de knoflook fijn en klop de eieren los. Hak de noten.
3. Was de prei onder koud stromend water en snijd in ringen. Verhit de olie in een pan en roerbak de prei 5 min. Vet de vorm in en bekleed met het deeg.
4. Meng de prei, walnoten, kaas, knoflook en eieren. Breng op smaak met peper en zout. Schep het mengsel in de taartvorm. Bak de taart in het midden van de oven in ca. 25 min. gaar en goudbruin.