**Prei champignontaart**

Voor 4 personen

**Benodigdheden:**

* 3 preien
* 1 bakje champignons
* 1 ui
* ½ bakje cherrytomaten
* 5 plakjes bladerdeeg
* 4 eieren
* 125 ml kookroom
* Italiaanse kruiden
* Peper
* Couscous
* 100 gram geraspte kaas

**Bereidingswijze:**

* Ontdooi het bladerdeeg
* Verwarm de oven voor op 200 graden
* Snijd en was de ui, prei en champignons
* Was de tomaatjes en snijd ze doormidden
* Bak de ui, prei en champignons met een beetje peper en de Italiaanse kruiden
* Laat het mengsel uitlekken in een vergiet
* Vet een springvorm in en leg bakpapier op de bodem
* Bekleed de springvorm met bladerdeeg
* Beleg de bodem van de taart met een laagje couscous
* Verdeel de tomaten over de couscous
* Voeg het groentemengsel toe
* Klop de eieren en de kookroom door elkaar en voeg wat peper toe
* Giet het mengsel over de groente
* Bestrooi het geheel met kaas
* Bak de taart 40 minuten in de oven