

Ham-preí taart

voorbereiding: ca. 30 minuten
bereiding: ca. 55 minuten
aantal personen: 4
prijs per persoon: ca. € 1,85



'TOK...wat doet ze?'

'Ze pakt prei!!'

'Ham-prei taart, dat vindt oma lekker!'



Ham-prei taart

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- A** 5 plakken kant-en-klaar bladerdeeg
- B** ± 800 gram prei (3 stuks)
- C** 100 gram ham
- D** 75 gram geraspte kaas
- E** 100 milliliter melk
- F** 3 eieren
- G** 1 teentje knoflook
- H** 3 eetlepels olijfolie
- I** 2 theelepels peper
- J** 1 eetlepel thijm

voorbereiding wat heb je nodig?:



Ham-prei taart



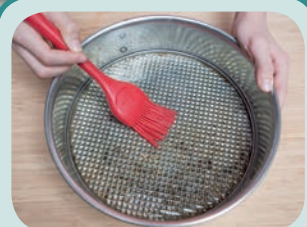
1. haal 5 plakken bladerdeeg uit de verpakking en leg de rest terug in de vriezer



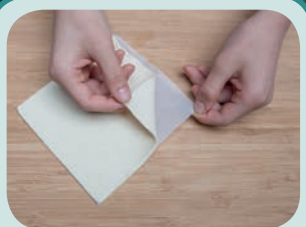
2. leg de bevroren deegplakken naast elkaar zodat ze kunnen ontdooien



3. doe 1 eetlepel olijfolie in de springvorm



4. vet de springvorm in



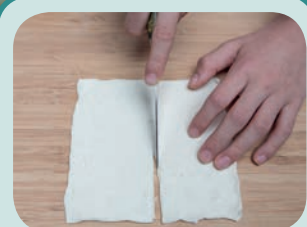
5. haal het plastic folie van een plak bladerdeeg



6a. bekleed de springvorm met bladerdeeg zoals aangegeven op de foto's



6b.



6c.



6d.



6e.



6f.



6g.



6h.



6i.



6j.



6k.



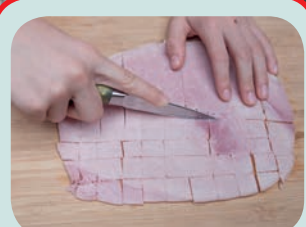
6l.



7. prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg



8. snij de ham in reepjes



9. snij de ham in vierkantjes



voorbereiding

Ham-prei taart



10. doe de ham in een bakje



11. snij de onderkant van de prei



12. snij een stuk van het donkergroene gedeelte



13. snij de prei in de volledige lengte in



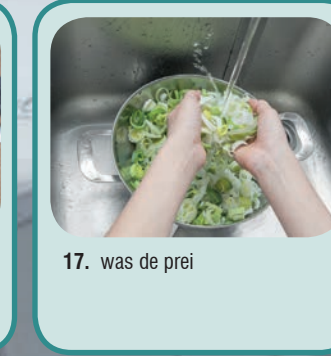
14. pel het buitenste blad van de prei



15. snij de prei in ringen



16. doe de prei in een vergiet



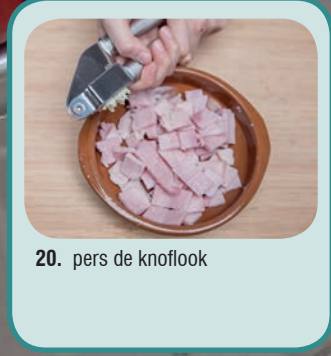
17. was de prei



18. snij de boven- en onderkant van de knoflook



19. pel de knoflook



20. pers de knoflook



21. doe de knoflook bij de ham



22. meet 100 milliliter melk af



23. weeg 75 gram geraspte kaas af



24. doe de melk in de beslagkom



25. doe er 3 eieren bij



26. doe de 75 gram geraspte kaas erbij



27. voeg 1 eetlepel thijm toe



28. voeg 2 theelepels peper toe



29. roer alles met een vork door elkaar



Bereiding

wat heb je nodig?:



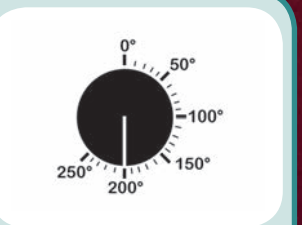
Ham-prei taart



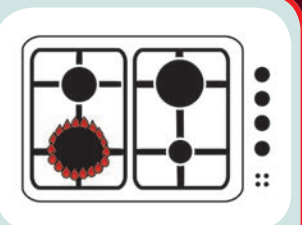
1. plaats een rooster in het midden van de oven



2. zet de elektrische oven op ovenstand



3. zet de elektrische oven op 200 graden



4. zet de kookpit op de voorste rij op de hoogste stand



5. zet de koekenpan op het fornuis



6. doe 1 eetlepel olijfolie in de koekenpan



7. doe de prei in de koekenpan



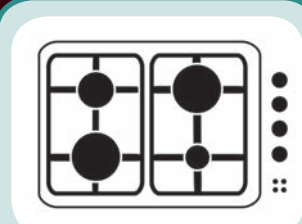
8. bak dit 5 minuten terwijl je roert



9. voeg de ham en de knoflook toe



10. bak dit 5 minuten terwijl je roert



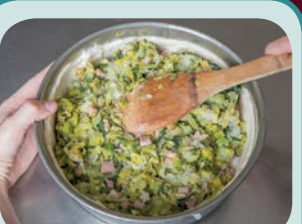
11. zet de kookpit op de voorste rij uit



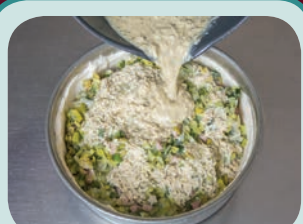
12. haal de koekenpan van het fornuis



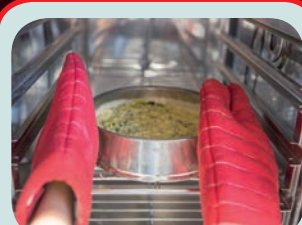
13. doe het preimengsel in de springvorm



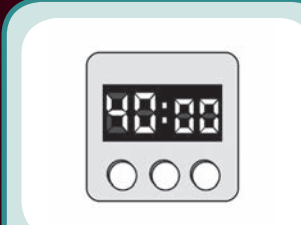
14. verdeel dit gelijkmatig over de bodem



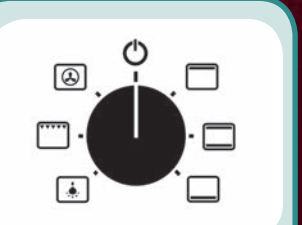
15. giet het melk-kaas-ei mengsel eroverheen



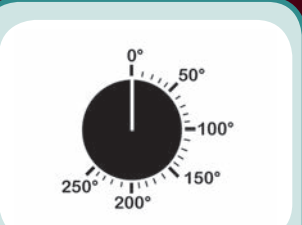
16. zet de ham-prei taart op het rooster in de oven



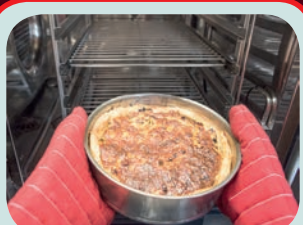
17. bak de ham-prei taart 40 minuten



18. zet de elektrische oven uit



19. zet de elektrische oven op 0 graden



20. haal de ham-prei taart uit de oven





21. zet de ham-prei taart op een onderzetter



22. verwijder de springvorm

Vegetarische roti

voorbereiding: ca. 40 minuten
bereiding: ca. 35 minuten
aantal personen: 4
prijs per persoon: ca. € 1,45





vegetarische roti

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- A** 2 uien
- B** 3 teentjes knoflook
- C** 600 gram aardappelen
- D** 500 gram sperziebonen
- E** 1 tomaat
- F** 4 eieren
- G** 1 pak roti vellen
- H** 4 eetlepels zonnebloemolie
- I** 1/2 eetlepel komijnpoeder
- J** 1/2 eetlepel korianderpoeder
- K** 2 eetlepels Surinaamse kerriepoeder (massala)
- L** 1 theelepel peper
- M** 1 theelepel sambal
- N** 1 blokje groentebouillon
- L** 1 eetlepel tomatenpuree

voorbereiding

wat heb je nodig?:

2 X



bak

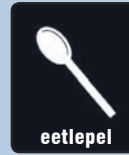
2 X



bakje



dunschiller



eetlepel



keukenwekker



knoflookpers



keukenmes



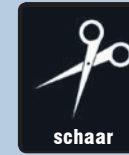
maatbeker



steelpan



theelepel



schaar



vergiet

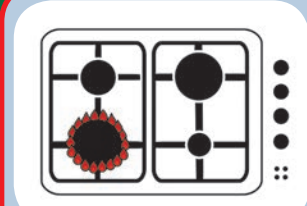
vegetarische roti



1. leg de eieren in een steelpan



2. vul de steelpan met water zodat de eieren onder water komen te staan



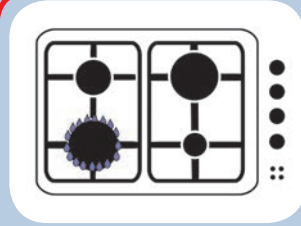
3. zet de kookpit op de voorste rij op de hoogste stand



4. zet de steelpan op het fornuis



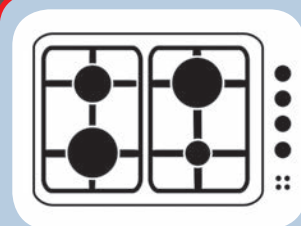
5. wacht tot het water kookt



6. zet de kookpit op de voorste rij op de laagste stand



7. laat de eieren 8 minuten koken



8. zet de kookpit op de voorste rij uit



9. zet een vergiet in de gootsteen



10. haal de steelpan van het fornuis



11. giet de eieren in het vergiet



12. koel de eieren af met koud water



13. pel de eieren



14. doe de eieren in een bak



15. snij de boven- en onderkant van de knoflook



16. pel de knoflook



17. pers knoflook



18. doe de knoflook in een bakje



19. voeg een halve eetlepel komijnpoeder toe



20. voeg een halve eetlepel korianderpoeder toe



21. voeg 2 eetlepels Surinaamse kerriepoeder toe



22. voeg 1 theelepel peper toe



23. voeg 1 theelepel sambal toe



24. snij de boven- en onderkant van de ui



25. pel de ui



26. snij de ui doormidden



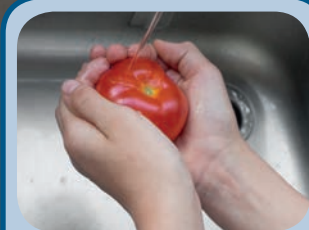
27. snij de ui in plakken



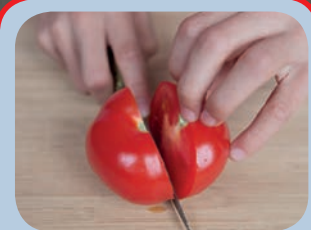
28. snij de plakken in kleine stukjes



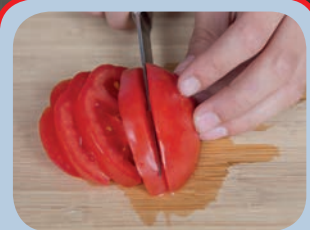
29. doe de ui in een bakje



30. was de tomaat



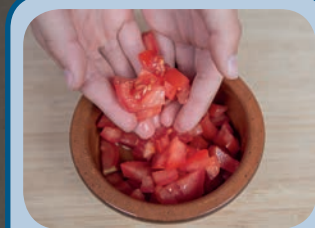
31. snij de tomaat doormidden



32. snij de tomaat in plakken



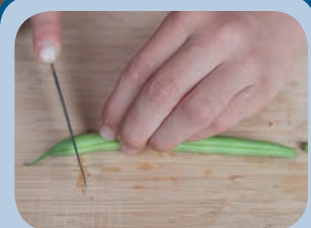
33. snij de plakken in kleine stukjes



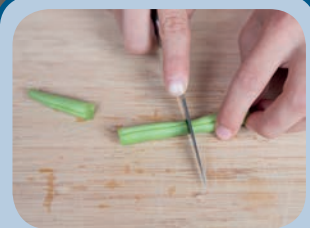
34. doe de tomaat in een bakje



35. was de sperziebonen



36. snij de boven- en onderkant van de sperziebonen



37. snij de sperziebonen in 3 stukken



38. doe de sperziebonen in een bak



39. schil de aardappelen



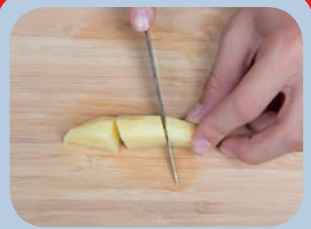
40. was de aardappelen



41. snij elke aardappel doormidden



42. snij elke halve aardappel in de lengte doormidden



43. snij elke kwart aardappel in stukken



44. doe de aardappelen bij de sperziebonen



45. open het blikjetomaten puree



46. meet 400 milliliter water af



47. open het pak roti vellen



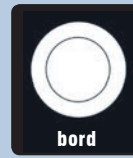
Bereiding

wat heb je nodig?:

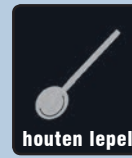
2 x



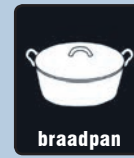
eetlepel



bord



houten lepel



braadpan



keukenwekker



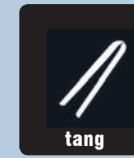
koekenpan



pannenlappen

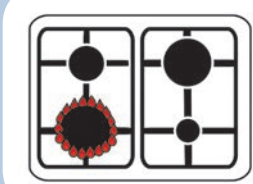


onderzetter



tang

vegetarische roti



1. zet de kookpit op de voorste rij op de hoogste stand



2. zet de braadpan op het fornuis



3. doe 4 eetlepels zonnebloemolie in de braadpan



4. doe de uien in de braadpan



5. bak de uien 1 minuut terwijl je roert



6. voeg de knoflook en de kruiden toe



7. bak dit 1 minuut terwijl je roert



8. voeg 1 eetlepel tomatenpuree toe



9. voeg de tomaat toe



10. bak dit 3 minuten terwijl je roert



11. voeg de aardappelen en sperziebonen toe



12. bak dit 1 minuut terwijl je roert



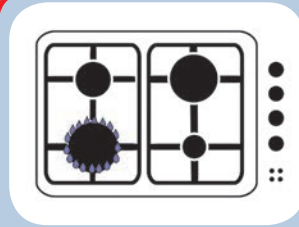
13. verkruimel het bouillonblokje en voeg toe



14. voeg het water toe



15. blijf roeren totdat het kookt



16. zet de kookpit op de voorste rij op de laagste stand



Bereiding

vegetarische roti



17. doe het deksel op de braadpan



18. laat het gerecht 15 minuten zachtjes koken en roer iedere 5 minuten door de pan



19. voeg de eieren toe



20. roer alles voorzichtig door elkaar



21. laat het gerecht 5 minuten zachtjes koken



22. haal de braadpan van het fornuis



23. Zet de braadpan op een onderzetter



24. zet de koekenpan op het fornuis



25. wacht 1 minuut



26. leg 1 roti vel in de koekenpan



27. bak het roti vel 1 minuut



28. draai het roti vel om met de tang



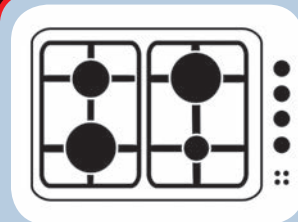
29. bak het roti vel 1 minuut



30. haal het roti vel uit de pan en leg het op een een plat bord



31. herhaal stap 27 t/m 30 voor de overige roti vellen



32. zet de kookpijp op de voorste rij uit