



Gevlochten preitaart met za'atar en (daslook)pesto

Door de preitjes te koken worden ze zacht en kun je ze vlechten. Een esthetisch foeffe waar je alleen de moeite voor neemt als je gasten verwacht. Want zo'n vlecht doet weinig voor de smaak. Wil je een extra snelle preitaart, laat het vlechten dan achterwegen en snijd de prei na het koken gewoon één keer doormidden en verdeel over de taart.

Za'atar is een specerijen-kruidentblend en goed verkrijgbaar bij Midden-Oosterse en Noord-Afrikaanse winkels. Het is zowel de naam van de opzichzelfstaande wilde oreganosoort (*Majorana syriaca* of *Origanum syriacum*) die alleen in het Midden-Oosten groeit, als een mix van gedroogde za'atar (of een combi van oregano, tijm en marjolein) met zure sumakbessen, geroosterde sesamzaadjes en zout.

Voor 2 | Klaar in een uur

3 stuks prei
230 g vers hartige taartdeeg

Voor de vulling

1 roomkaas
1 za'atar
1 tl dijon mosterd
10 g bieslook*
8 draaien verse zwarte peper
1/8 tl zout
15 g parmezaan
rasp van een halve citroen

Voor de pesto

20 g basilicum of daslook
30 g parmezaan
1 teen knoflook
60 g olijfolie
snuf zout

Tips:

Om de randen extra lekker te maken kan je ze met room of ei bestrijken en besprenkelen met zwart en wit sesamzaad en grove zoutvlokken.

* De bieslook kan ook vervangen worden door een andere allium: verse knoflook, jonge geroosterde prei, daslook enz.

Prei koken | Verwarm de oven voor op 200°C. Maak de prei schoon maar laat ze heel. Breng een grote pan met water aan de kook, voeg zout toe en dompel de preitjes onder. Kook de prei gaar in 10 min. Giet het water af en laat de prei afkoelen – als je net als ik geen geduld hebt kan dat prima met koud water. Knijp voorzichtig zoveel mogelijk vocht uit de prei en maak een grote vlecht – of 3 aparte kleine vlechten door de prei in te snijden. Bestrooi de prei met een snuf zout.

Maak de vulling & bestrijk het deeg | Klop alle ingrediënten voor de vulling samen los in een kleine kom. Rol het deeg uit op een met bakpapier beklede bakplaat en verdeel de vulling met de achterkant van een lepel over het deeg. Leg de gevlochten prei in het midden van de deegcirkel. Rol het deeg vanaf de randen tot aan de prei. Bestrijk de randjes met room of een beetje losgeklopte eidooier en bestrooi met sesamzaadjes en zoutvlokken. Bak de preitaart in 30-40 min. goudbruin.

Pesto | Terwijl de taart in de oven staat kun je de pesto maken. Lekker om samen met een knapperige salade erbij te geven (misschien doe je de pesto wel dóór de salade). Een optie, want de preitaart is ook lekker van zichzelf.