



## Roemenië

### Plăcintă cu praz si brânză

*Taart met prei en schapenkaas*

800 gr. prei  
500 gr. oude schapenkaas (of oude geitenkaas)  
6 eieren  
1 ui  
zwarte peper en (evt.) zout  
optioneel: andere kruiden zoals b.v. oregano, koriander, paprikapoeder of karwij  
2½ dl. water  
25 gr. verse gist  
1 tl. suiker  
1 tl. zout  
4 el. olie  
500 gr. bloem

Was de prei en snij ze in dunne ringen. Hak de ui klein. Verwarm 2 el. olie en 1 kopje water in een pan. Daar gaan de ui en de prei bij. Laat het zachtjes gaan tot al het vocht verdampst is. Schep het over in een schaal en laat het helemaal afkoelen. Dan roer je er 4 eieren door en de geraspte schapen- of geitenkaas. Er kan nog zout bij, maar de kaas is wat mij betreft al zout genoeg. Peper, dat moet er zeker doorheen. Flink draaien aan de molen: een theelepel mag er beslist in. Voor mij is de peper genoeg en hoeven er verder geen kruiden door, maar als je wil kun je dat natuurlijk doen.

Nu maak je het deeg: doe 2½ dl. heet water in een kom. Los er 1 tl. suiker en 1 tl. zout in op. Dan gaan erbij de gist en 150 gr. van de bloem. Roer het goed met een garde tot het spul de consistentie van dikke room heeft. Laat het nu 20 minuutjes rijzen, afgedekt met een doek. Nu roer je er een ei door en -beetje bij beetje- de rest van de bloem. Kneed het deeg terwijl je steeds wat bloem toevoegt: alles bij elkaar ongeveer een pond (de eerste 150 gr. meegerekend!). Leg de deegbal op een met bloem bestoven werkoppervlak en kneed het nog eens goed door. Vorm er dan twee even grote ballen van. Laat ze 10 minuten rusten.

Vet een bakplaat of -blik in. Rol een deegbal uit tot een lap en leg die op de bodem. Zorg ervoor dat de lap net iets groter is, zodat je de randen ietsje naar boven kunt krullen. Lepel daar de prei-kaasvulling overheen. Dan rol je de tweede bal uit tot een lap en leg je die er op. Probeer de randen een beetje aan te drukken op de randen van de onderste lap deeg. Nu komt het laatst overgebleven ei in actie: scheid het eiwit van de dooier. Bestrijk daarmee het deeg, dan krijgt je taart straks een prachtige kleur.

Schuif de prei-kaastaart in een op 180-200°C. voorverwarmde oven en bak het 40 minuten. Haal de taart uit de oven en laat hem onder een schone theedoek wat afkoelen. Snij hem in stukken en serveer hem warm of koud.