



KOKEN MET EEN BUDGET

Rode linzen cottage cheese taart uit de airfryer

HOOFDGERECHT

🕒 30 + 25 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 300 ml water
- 🛒 100 g middelgrote uien
- 🛒 1 teen knoflook
- 🛒 125 g winterpeen
- 🛒 1 el milde olijfolie
- 🛒 70 g plantaardige spekreepjes
- 🛒 100 g biologische gedroogde rode linzen
- 🛒 1½ sneetje volkorenbrood
- 🛒 100 g cottage cheese
- 🛒 5 g verse dille
- 🛒 50 g geraspte kaas 30+
- 🛒 250 g tomaten
- 🛒 ½ el natuurazijn
- 🛒 45 g veldsla

MATERIAAL: staafmixer met hakmolen, bakpapier, airfryer

ZO MAAK JE HET:

1. Breng het water aan de kook en zet het vuur laag.
2. Snipper de uien en snijd de knoflook fijn.
3. Schil de winterpeen en rasp grof.
4. Verhit ¼ van de olie in een hapjespan op middelhoog vuur en bak de ui 3 minuten.
5. Voeg de knoflook, plantaardige spekjes en peen toe en bak 5 minuten.
6. Voeg de rode linzen en een scheut kokend water toe en blijf roeren tot het is opgenomen.
7. Herhaal dit tot de linzen gaar zijn, dit duurt ca. 10 minuten.
8. Roer regelmatig.
9. Doe ondertussen het brood in stukken in het hakmolentje, maal met korte pulsen grof en haal eruit.
10. Doe vervolgens de cottage cheese in de hakmolen en maal glad.
11. Snijd de dille fijn.
12. Voeg de cottage cheese met de kaas, de helft van de dille en het gemalen brood toe aan de linzen en schep erdoor.
13. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
14. Bekleed het mandje van de airfryer met bakpapier en schep het linzenmengsel erover.
15. Zorg ervoor dat het bakpapier niet boven de mand uitsteekt en knip eventueel wat papier af.
16. Druk het mengsel goed aan en bak op 180 °C in de airfryer in 20-25 minuten lichtbruin en gaar.
17. Snijd ondertussen de tomaten in parten en meng met de rest van de dille, de rest van de olie, azijn en peper en schep om met de veldsla.
18. Laat de taart na het bakken 5 minuten staan en serveer met de salade.

TIP 1: Vervang de milde geraspte kaas door Goudse belegen 30+ geraspte kaas.

Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)

