



Spiraal groentetaart

2 PERSONEN

 55 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ★ 2 courgettes
- ★ 1 fiespompoe
- ★ ½ rode kool
- ★ 1 citroen
- ★ 3 takjes tijm
- ★ 1 hartige taartbodem
- ★ 150 g tomatenpuree
- ★ 150 g kruidenroomkaas
- ★ 10 g tuinkers

MATERIAAL: mandoline, taartvorm

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Snijd de courgette, fiespompoe en rode kool in hele dunne plakken.
3. Gebruik eventueel een mandoline.
4. Rasp de schil van de citroen en pers de vrucht uit.
5. Ris de blaadjes van de tijm en meng de helft met 3 el olijfolie en het citroensap en -rasp.
6. Breng op smaak met zout en peper.
7. Verdeel 1 el olijfolie over de taartvorm en leg hier de hartige taartbodem in.
8. Meng de tomatenpuree en de kruidenroomkaas met elkaar.
9. Verdeel over de bodem van de hartige taart en leg hier de courgette, pompoe en rode kool in een rondje in.
10. Herhaal dit tot de groentes op zijn en er een kleurrijke groentetaart is ontstaan.
11. Verdeel de citroenolie over de groentetaart en zet 35 minuten in de oven.
12. Snijd intussen de tuinkers los.
13. Verdeel de tuinkers en de rest van de tijm over de groentetaart wanneer deze uit de oven komt en serveer.

BRON: [dekamarkt.nl](https://www.dekamarkt.nl)

