



## Hartige taart met bieten en rabarber

**1 TAART = 8 PUNTEN**  
**1 CAKE = 12 PLAKKEN**

🕒 75 minuten

### **DIT HEB JE NODIG:**

- 🍴 2 rode uien, in ringen
- 🍴 2 el bruine suiker
- 🍴 5 g tijmblaadjes
- 🍴 4 bieten, gekookt en geraspt
- 🍴 400 g rabarber, in reepjes
- 🍴 olijfolie

### **voor de notentaartbodem**

- 🍴 200 g onbewerkte noten, fijngehakt
- 🍴 200 g bloem
- 🍴 1 tl bakpoeder
- 🍴 6 el olijfolie
- 🍴 6 el (plantaardige) melk
- 🍴 1 mespunt zout

**MATERIAAL:** springvorm 24 cm Ø

### **ZO MAAK JE HET:**

1. Verwarm de oven voor tot 180°C.
2. Maak eerst de notentaartbodem.
3. Doe alle ingrediënten voor de bodem in een beslagkom en kneed tot een egaal deeg.
4. Druk het deeg in een medium ingevette springvorm en verdeel gelijkmatig over de bodem en de randen.
5. Prik met een vork gaatjes in de bodem.
6. Bak de bodem 15 minuten, blind, in de oven.
7. Haal de bodem uit de oven.
8. Verhit voor de vulling wat olie in de stoofpan en fruit de rode ui glazig.
9. Voeg de suiker, 150 ml water en de tijm toe en breng aan de kook.
10. Laat de uien pruttelen totdat het water is verdampt.
11. Voeg de bieten en rabarber toe aan de pan met uien en stoof 5 minuten op laag vuur mee.
12. Schep het mengsel op de notentaartbodem en bak de taart in 30 minuten goudbruin.
13. Haal de bietentaart uit de oven en laat 5 minuten afkoelen voor je hem voorzichtig uit de springvorm haalt.
14. Snijd de taart in punten en verdeel over de borden.

**BRON:** [okoko.nl](http://okoko.nl)

