



Hartige taart met bloemkool en cheddar kaas

1 TAART = 8 PUNTEN

1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 25 + 40 + 90 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 150 g bloem
- 🍳 100 g boter koud, in blokjes
- 🍳 2 eieren + 1 extra eierdooier
- 🍳 1 kleine bloemkool in roosjes
- 🍳 1 el olijfolie
- 🍳 1 kleine ui fijngesneden
- 🍳 1 plak bacon van 100 g, in blokjes
- 🍳 300 ml slagroom
- 🍳 snufje nootmuskaat vers geraspt
- 🍳 175 g cheddar geraspt, van goede kwaliteit
- 🍳 blindvulling

MATERIAAL: bakpapier, keukenmachine, plasticfolie, quichevorm met losse bodem 22 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de bloem met een snuf zout in een keukenmachine.
2. Voeg de boter toe en mix tot een fijn kruimelig mengsel.
3. Mix er de extra eierdooier en 2-3 el ijskoud water door, zodat je samenhangend deeg krijgt.
4. Vorm hiervan een platte schijf en omwikkel met plasticfolie.
5. Laat 30 minuten opstijven in de koelkast.
6. Verwarm de oven voor op 180°C.
7. Rol het deeg op een licht met bloem bestoven werkvlak uit tot 3 mm dik, bekleed hiermee de bakvorm en snijd de rand mooi bij.
8. Zet 30 minuten in de koelkast.
9. Leg een vel bakpapier op de deegbodem en strooi hierop de blindvulling.
10. Bak de deegbodem 8 minuten en verwijder dan het papier en de vulling.
11. Bak nog 2 minuten tot hij droog is en licht kleurt.
12. Kook intussen de bloemkoolroosjes in een pan met licht gezouten water in 4-5 minuten beetgaar.
13. Giet af en laat wat afkoelen.
14. Verhit de olie in de koekenpan op laag vuur.
15. Bak de ui en spekjes 5 minuten tot de ui zacht wordt en de spekjes knapperig.
16. Schep op een bord.
17. Roer in een kom de eieren los met de room, nootmuskaat en wat zout en peper.
18. Strooi de ui en spekjes over de taartbodem, verdeel hierover de bloemkool en de helft van de kaas.
19. Schenk het eimengsel erover en strooi de rest van de kaas erover.
20. Bak de kaastaart nog 30 minuten of tot het eimengsel mooi kleurt.
21. Laat 30 minuten afkoelen en serveer.

BRON: deliciousmagazine.nl

