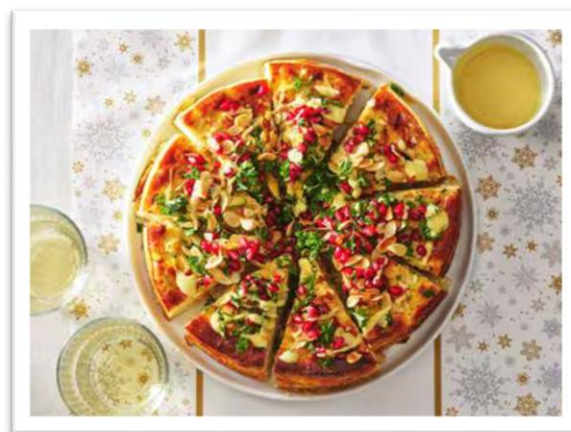




Hartige taart met bloemkool en mosterdvinaigrette



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 25 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 800 g bloemkoolroosjes
- 🍳 100 g Zwitserse gruyère AOP 48+
- 🍳 50 g ongezouten roomboter
- 🍳 50 g tarwebloem
- 🍳 500 ml halfvolle melk
- 🍳 1 el gedroogde salie
- 🍳 3 el dijonmosterd
- 🍳 5 middelgrote eieren
- 🍳 2 el amandelschaafsel
- 🍳 2 el extra vierge olijfolie
- 🍳 ½ el witte balsamicoazijn
- 🍳 10 g verse peterselie
- 🍳 50 g verse granaatappelpitjes

MATERIAAL: bakpapier, springvorm 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd de bloemkoolroosjes in heel kleine stukjes en de steeltjes in stukken.
3. Rasp de kaas.
4. Smelt de boter in een pan.
5. Meng de bloem erdoor en laat 3 minuten garen op laag vuur.
6. Voeg al roerend in delen de melk toe.
7. Breng aan de kook en laat op laag vuur al roerend 1 minuut koken.
8. Voeg de kaas, salie en ⅔ van de dijonmosterd toe en roer tot de kaas is gesmolten.
9. Haal van het vuur.
10. Klop de eieren los en voeg toe aan de saus.
11. Meng de bloemkool erdoor.
12. Breng op smaak met peper en zout.
13. Verdeel over de met bakpapier beklede springvorm en bak de taart ca. 1 uur in het midden van de oven.
14. Bedek na 45 minuten met aluminiumfolie als hij te donker wordt.
15. Verhit ondertussen een koekenpan zonder olie of boter en rooster het amandelschaafsel op middelhoog vuur in 3 minuten goudbruin.
16. Laat afkoelen op een bord.
17. Meng de olie met de azijn, de rest van de dijonmosterd, peper en eventueel zout.
18. Snijd de peterselie fijn en verdeel met de granaatappelpitjes en het amandelschaafsel over de taart.
19. Besprenkel met de vinaigrette.

BRON: ah.nl