



Hartige taart met broccoli, bloemkool en blauwe kaas

1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 55 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het deeg

- 🍳 100 g roomboter, op kamertemperatuur
- 🍳 100 g roomkaas (Mon Chou of Philadelphia)
- 🍳 125 g bakkersbloem of patentbloem
- 🍳 ½ tl bakpoeder

voor de vulling

- 🍳 200 g kleine broccoliroosjes
- 🍳 200 g bloemkoolroosjes
- 🍳 1 el koolzaadolie (of plantaardige olie)
- 🍳 1 ui, gehakt
- 🍳 100 g kerstomaatjes, gehalveerd
- 🍳 75 g Deense Castello Blue of een andere soort blauwe kaas, verkruid
- 🍳 75 g belegen kaas, geraspt

MATERIAAL: quiche- of vlaavorm met losse bodem (Ø 26 cm doorsnee), plasticfolie

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiden

1. Doe de boter met de roomkaas in een grote kom en klop met een houten lepel tot een glad mengsel.
2. Zeef de bloem met het bakpoeder en een snufje zout in een andere kom.
3. Doe de droge ingrediënten in de kom met het botermengsel en meng alles tot een deeg.
4. Rol het deeg tot een bal.
5. Druk de bal plat tot een cirkel en wikkel in plasticfolie.
6. Bewaar het deeg minstens 30 minuten in de koelkast voor je verder gaat met het recept.

Bereiden

7. Verwarm de oven voor op 200°C.
8. Snijd de broccoliroosjes en bloemkoolroosjes in stukjes die iets groter zijn dan de kerstomaatjes.
9. Kook de roosjes beetgaar.
10. Laat ze goed uitlekken en afkoelen.
11. Verhit de olie in een koekenpan en bak er de ui gaar en goudgeel in.
12. Laat even afkoelen.
13. Neem het deeg uit de koelkast en verwijder de plasticfolie.
14. Rol het deeg met een deegroller op een licht met bloem bestoven werkvlak uit tot het iets groter dan de doorsnee van de bakvorm is.
15. Rol het deeg losjes om de deegroller en gebruik de roller om het deeg in de ingevette vorm te draperen.
16. Bekleed de vorm met het deeg en druk het deeg tegen de geschulpte rand van de vorm.
17. Snijd overtollig deeg af.
18. Schep de ui en eventuele olie uit de pan in de deegschelp.
19. Strijk er de ui in uit.
20. Schik er de broccoli, bloemkool en kerstomaatjes op.
21. Strooi er de verkruidde kaas over.
22. Maal er wat zwarte peper over.
23. Bak 25 minuten in de voorverwarmde oven, of tot het deeg goudbruin is.
24. Dien de taart naar wens warm of koud op.

BRON: okoko.nl

