



## Hartige taart met courgette

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

🕒 60 minuten

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

#### **voor de vulling**

- 🍴 300 ml slagroom
- 🍴 2 eiwitten
- 🍴 1 ei
- 🍴 3 courgettes
- 🍴 handvol peterselie, fijngehakt
- 🍴 1 teentje knoflook, in plakjes

#### **voor het boterdeeg**

- 🍴 180 g bloem
- 🍴 100 g koude boter, in blokjes

**MATERIAAL:** bakpapier, springvorm 24 cm Ø, plasticfolie

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

#### **Vorbereiden**

1. Zeef voor het boterdeeg de bloem met een snufje zout in een kom.
2. Meng de boter erdoor tot een fijn kruimeldeeg.
3. Druppel 40-50 ml koud water erdoor en kneed tot een samenhangend deeg.
4. Voeg eventueel meer water toe als het te droog is.
5. Laat minstens 30 minuten ingepakt in plasticfolie rusten in de koelkast.

#### **6. Bereiden**

7. Verwarm de oven voor tot 200°C.
8. Bekleed de taartbodem met bakpapier en vet de rand in met boter.
9. Rol het deeg dun uit en bekleed hiermee de taartvorm.
10. Zet dit in de koelkast en maak intussen de vulling.
11. Meng slagroom met eiwitten, ei, zout en peper.
12. Snijd de courgettes in zeer dunne plakjes (met de keukenmachine, op de mandoline of met de hand).
13. Bedek de taartbodem dakpansgewijs met de plakjes courgette, bestrooi iedere laag met zout, peper, knoflook en gehakte peterselie.
14. Herhaal dit tot de courgette op is.
15. Giet het roommengsel over de courgette en zet de taart 30-40 minuten in de oven.

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

