



## Hartige taart met groene kool en feta

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

🕒 55 minuten

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

- 🍷 1 rol bladerdeeg
- 🍷 ½ groene kool
- 🍷 2 el broodkruim (eventueel van oud brood)
- 🍷 olijfolie
- 🍷 zongedroogde tomaten (optioneel)
- 🍷 nootmuskaat
- 🍷 200 g fetakaas
- 🍷 5 eieren
- 🍷 scheutje melk of room

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

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

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Vet een (metalen) taartvorm in met een beetje boter.
3. Leg het vel bladerdeeg in de vorm en druk goed aan.
4. Leg een vel bakpapier op het bladerdeeg (gebruik het vel waarin het deeg verpakt zat) en strooi er blindbakvulling op (bonen, rijst...).
5. Bak ongeveer 10 tot 15 minuten in de voorverwarmde oven.
6. Maak de kool schoon en snipper fijn.
7. Stoof de kool in een scheutje olijfolie en kruid met peper, zout en nootmuskaat.
8. Snijd de zongedroogde tomaten (als je die gebruikt) kleiner en schep ze door de kool.
9. Haal de taartbodem uit de oven, verwijder de blindbakvulling (niet weggooien, je kunt ze gewoon nog weer een keer gebruiken) en strooi wat broodkruim op de bodem.
10. Verdeel de groenten over de taartbodem.
11. Verkruimel er de fetakaas over.
12. Klop de eieren los met een scheutje melk of room.
13. Kruid met peper en zout.
14. Giet ze over de groenten.
15. Bak de groentetaart 30 minuten in de oven.

**TIP:** Een groene kool is meestal te veel voor één maaltijd. Maak er een groentetaart van die je zowel warm als koud kunt eten.

**BRON:** [okoko.nl](https://www.okoko.nl)

