



Hartige taart met groenten



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 20 + minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 el tarwebloem
- 🍴 5 plakjes diepvries deeg voor hartige taart
- 🍴 175 g koelverse bloemkoolrosjes
- 🍴 300 g koelverse broccoliroosjes
- 🍴 2 tomaten
- 🍴 4 middelgrote eieren
- 🍴 150 ml verse slagroom
- 🍴 125 g geraspte jonge kaas
- 🍴 ¼ zakje verse tijm
- 🍴 ½ zakje verse koriander

MATERIAAL: rechthoekige ovenschaal 25 cm lang

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Bestuif het werkblad met bloem.
3. Leg de ontdooide deegplakjes op elkaar op het aanrecht en rol ze uit tot een rechthoekige lap.
4. Bekleed de ovenschaal met het deeg.
5. Kook de bloemkool met de broccoli 5 minuten in een klein laagje water met zout en giet af.
6. Snijd de tomaten in partjes en verwijder de zaden.
7. Verdeel de bloemkool, broccoli en tomaat over de deegbodem.
8. Klop de eieren los en roer de slagroom, kaas, tijmblaadjes, koriander, zout en peper erdoor.
9. Schenk het ei-roommengsel over de groenten.
10. Bak de groentetaart in de oven in ca. 25-30 minuten goudbruin en gaar.
11. Laat de taart voor het aansnijden 5 minuten afkoelen, zodat hij stevig blijft.

BRON: ah.nl