



Hartige taart met hasselback-aubergines en halloumi

1 TAART = 8 PUNTEN

1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 4 platbroodjes 320 g in totaal
- 🍴 500 g aubergines
- 🍴 2 uien
- 🍴 2 tenen knoflook
- 🍴 ½ bos oregano
- 🍴 2 tl kappertjes
- 🍴 125 g halloumi
- 🍴 2 el vloeibare honing

MATERIAAL: ovenbestendige koekenpan 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de oven tot 200°C.
2. Zet een ovenbestendige koekenpan van 24 cm met antiaanbaklaag op matig vuur.
3. Halveer de aubergines in de lengte en maak het jezelf gemakkelijk door de helften een voor een, met de snijkant naar beneden, tussen twee houten lepels te leggen en ze met ½ cm tussenruimte in te snijden – de lepels voorkomen dat je er helemaal doorheen gaat.
4. Leg de halve aubergines met 1 el olijfolie en 100ml water op het vel in de pan en leg er een deksel op.
5. Laat de aubergines stomen terwijl je de uien pelt, halveert en in flinterdunne ringen snijdt, en de knoflook pelt en in dunne plakjes snijdt.
6. Doe ze in de pan en kook ze 10 minuten met deksel mee.
7. Pluk intussen de oreganoblaadjes.
8. Roer ze, wanneer de tijd erop zit, met de kappertjes en 1 el rode wijnazijn door de groenten in de pan.
9. Laat nog 5 minuten koken, of tot alles licht goudbruin is, en voeg naar smaak peper en zout toe.
10. Scheur de halloumi er in kleine stukjes bij, sprenkel er 1 el honing over en schud de boel even flink door elkaar.
11. Leg de platbroodjes er iets overlappend op en stop de randjes rondom een beetje in om alles af te dekken.
12. Druk de broodjes aan om het vocht op te zuigen en zet de pan 10 minuten in de oven, of tot de broodjes goudbruin en krokant zijn.
13. Stort de taart met een vloeiende beweging op een bord, sprenkel er de rest van de honing over, snijd hem in punten en ga aan tafel.

BRON: deliciousmagazine.nl

