



Hartige taart met Mediterrane groenten



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 50 + 75 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ bol knoflook
- 🍷 5 el traditionele olijfolie
- 🍷 2 aubergines
- 🍷 8 g verse tijm
- 🍷 1 verse spitskool
- 🍷 400 g wilde spinazie
- 🍷 295 g gegrilde rode paprika's, in pot
- 🍷 50 g pijnboompitten
- 🍷 400 g cannellini bonen, in blik
- 🍷 250 g cherrytomaten aan de tak

MATERIAAL: ovenschaal 10 x 10 cm (ingevet), grillpan, keukenmachine, springvorm 18 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Snijd een stukje van de bovenkant van de halve bol knoflook.
3. Leg in de ingevette ovenschaal, besprenkel met 1 el olie en pof in ca. 45 minuten in de oven.
4. Controleer na 30 minuten op gaarheid.
5. Snijd ondertussen de aubergines in de lengte in plakken van ½ cm dik.
6. Ris de blaadjes van de takjes tijm.
7. Verhit de grillpan zonder olie of boter en grill de aubergineplakken in delen, elke portie 6 minuten.
8. Keer halverwege.
9. Haal ondertussen 4 à 5 buitenste bladeren van de spitskool en snijd de harde kern eruit.
10. Kook de bladeren 4 minuten in ruim kokend water en spoel met koud water (blancheren).
11. Laat goed uitlekken.
12. Dep droog met keukenpapier.
13. Verhit 2 el olie in een pan.
14. Voeg de spinazie in delen toe en laat al omscheppend met de helft van de tijm in 3 minuten slinken.
15. Laat uitlekken in een vergiet en druk met de bolle kant van een lepel het vocht eruit.
16. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
17. Laat de paprika uitlekken en snijd in repen van 2 cm breed.
18. Maal de pijnboompitten met de rest van de tijm in de keukenmachine.
19. Laat de bonen uitlekken.
20. Haal de knoflook uit de oven en wip met een mes de gepofte tenen eruit.
21. Maal de bonen, knoflook en de rest van de olie in de keukenmachine tot een puree.
22. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
23. Bekleed de bodem en rand van de springvorm met de koolbladeren en houd 1 koolblad achter.
24. Verdeel achtereenvolgens de helft van de aubergine, bonenpasta, paprika en spinazie laag voor laag over de bodem.
25. Druk voorzichtig aan.
26. Herhaal met de rest van de aubergine, bonenpasta, paprika en spinazie.
27. Vouw het achtergehouden koolblad er overheen, druk aan en dep eventueel droog.
28. Verdeel de gemalen pijnboompitten erover.
29. Zet de springvorm op een bakplaat en leg de tomaten met tak op de bakplaat naast de vorm.
30. Bak ca. 30 minuten in het midden van de oven.
31. Neem uit de oven, zet op een bord en verwijder de springvorm.
32. Garneer met de tomaten.
33. Serveer direct.

BRON: ah.nl