



Hartige taart met paprika en ricotta

1 TAART = 8 PUNTEN

1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 1 pakje diepvriesdeeg voor hartige taart
- 🍳 250 g ricotta
- 🍳 3 eieren
- 🍳 3 el verse basilicum, tijm, rozemarijn
- 🍳 650 g rode, gele en groene paprika's, in dunne reepjes
- 🍳 4 blaadjes basilicum

MATERIAAL: bakpapier, quichevorm 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Bekleed een quichevorm met bakpapier.
2. Laat 6-7 plakjes deeg ontdooien, verwijder de papiertjes.
3. Bekleed de vorm met de plakjes deeg, zorg dat de plakjes goed aansluiten.
4. Prik het deeg op regelmatige afstand in met een vork en zet het koud weg.
5. Klop de ricotta met de eieren los in een mengkom en breng op smaak met zout en peper.
6. Voeg de kruiden toe (ris de naaldjes van de rozemarijn en tijm) en roer de paprikareepjes door het ricottamengsel.
7. Verdeel de massa over de deegbodem.
8. Bak de taart onderin een voorverwarmde oven van 180°C (hete lucht met onderwarmte) of 200°C (elektrisch, liefst ook met onderwarmte) in ca. 30 minuten gaar en lichtbruin.
9. Garneer met de blaadjes basilicum.

TIP: Serveer de paprikataart met een groene salade en een glas Italiaanse Pinot Grigio of een Zuid-Afrikaanse droge witte wijn, zoals Chenin Blanc.

BRON: okoko.nl

