



Hartige taart met ricotta en rucola



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 9 sneetjes volkorenbrood
- 🥛 100 ml slankroom
- 🥚 3 middelgrote eieren
- 🧀 250 g ricotta
- 🌿 150 g rucola
- 🌰 1 mespunt gedroogde nootmuskaat

MATERIAAL: bakpapier, springvorm 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Leg het bakpapier op de bodem van de springvorm en zet vast met de rand van de springvorm.
3. Bekleed ook de randen.
4. Verwijder de korst van het brood.
5. Druk het brood tegen de binnenkant van de springvorm.
6. Roer de room, eieren en ricotta door elkaar.
7. Snijd de rucola fijn en schep deze erdoor.
8. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
9. Schep het mengsel in de vorm.
10. Bak de ricotta taart in midden van oven in ca. 45 minuten gaar.
11. Serveer de ricotta taart lauw of op kamertemperatuur

TIP: Voor wie niet van bruinbrood houdt en toch veel voedingsvezels wil eten, is er een verrijkt soort witbrood op de markt. Daarin zijn de grove bruine vezels van volkorenmeel deels vervangen door fijngemalen witte vezels. Verder is het vetgehalte verlaagd en zijn er vitamines toegevoegd. Het brood wordt in deze taart als 'deeg' gebruikt.

BRON: ah.nl