



Hartige taart met rode kool en wortel



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 35 + 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 7 plakken hartige taartdeeg
- 🍷 500 g rode kool
- 🍷 1 limoen
- 🍷 1 tl zout
- 🍷 2 el suiker
- 🍷 1 laurierblad
- 🍷 1 kruidnagel
- 🍷 1 kaneelstokje
- 🍷 200 g wortels
- 🍷 60 g roomboter
- 🍷 4 tl garam masala
- 🍷 2 rode uien
- 🍷 2 tl bloem
- 🍷 150 ml appelsap
- 🍷 50 ml kookroom
- 🍷 2 eieren
- 🍷 75 g gezouten amandelen
- 🍷 peper en zout

MATERIAAL: quichevorm met losse bodem 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 160°C en laat het taartdeeg ontdooien.
2. Verwijder ondertussen de kern van de rode kool en snijd in dunne reepjes.
3. Breng de rode kool in een pan met water aan de kook en voeg het sap van de limoen, zout, suiker, laurierblad, kruidnagel en het kaneelstokje toe.
4. Laat dit 15-20 minuten koken en giet daarna af.
5. Verwijder het laurierblad, kruidnagel en het kaneelstokje.
6. Snijd de wortel in blokjes.
7. Smelt de helft van de boter in een pan met deksel en smoor de wortelblokjes met de garam masala gedurende 10 minuten
8. Vet een taartvorm van 24 cm doorsnede in met boter, bekleed vervolgens met de plakjes taartdeeg en prik met een vork in het deeg.
9. Snijd de rode ui in halve ringen en zet apart.
10. Smelt in een andere pan de rest van de boter voor het maken van een roux.
11. Voeg wanneer de belletjes verdwijnen de bloem toe en roer goed door.
12. Laat de roux 1-2 minuten zachtjes koken en voeg dan het appelsap en de kookroom toe.
13. Breng de saus op smaak met peper en zout.
14. Meng de lauwwarme rode kool met de gesmoorde wortel, rode ui, de saus en de eieren en roer goed door.
15. Verdeel het mengsel over de taartvorm en bak ongeveer 40 minuten in de oven tot de randen goudbruin zijn.
16. Maak af met de gehakte amandelen.

BRON: eaterentment.nl