



Hartige taart met salie en geitenkaas



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 105 + 70 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 160 g ongezoeten roomboter
- 🍳 325 g tarwebloem
- 🍳 1 tl zout
- 🍳 5 scharreleieren
- 🍳 3 el water
- 🍳 15 g verse salie
- 🍳 2 rode uien
- 🍳 350 g rode bieten
- 🍳 1 el milde olijfolie
- 🍳 115 g balsamico & ui-chutney
- 🍳 300 g winterpeen
- 🍳 1 teen knoflook
- 🍳 150 ml verse slagroom
- 🍳 200 g geitenkaas schijfjes
- 🍳 1 tl gemalen komijn
- 🍳 1 tl gedroogde dragon

MATERIAAL: bakpapier, keukenmachine, springvorm 24 cm Ø, blindbakbonen, staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd 135 g boter in blokjes.
2. Doe de bloem samen met de boter en het zout in de keukenmachine en mix met korte pulsen tot een fijn kruimelig deeg.
3. Voeg 1 ei en het water toe en mix tot een samenhangend deeg.
4. Vorm hier met je handen een bol van en verpak in vershoudfolie.
5. Laat minimaal 1 uur rusten in de koelkast.
6. Verwarm ondertussen de oven voor op 180°C.
7. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de randen goed in met de rest van de boter.
8. Druk $\frac{2}{3}$ van de salieblaadjes tegen de binnenkant van de springvorm.
9. Kneed het deeg kort door en rol het tussen 2 vellen bakpapier uit tot een ronde lap van een $\frac{1}{2}$ cm dik.
10. Bekleed de springvorm voorzichtig met het deeg en snijd de randen bij.
11. Prik met een vork gaatjes in de bodem, bekleed met bakpapier en vul met de blindbakbonen.
12. Bak ca. 20 minuten onder in de oven tot het deeg droog en gaar is.
13. Verwijder het bakpapier met bakbonen en bak nog 10 minuten
14. Schil ondertussen de winterpeen, snijd in kleine blokjes van 1 cm en kook 5 minuten, giet af.
15. Snijd ondertussen de uien en de biet in plakken.
16. Verhit de olie in een hapjespan en bak 8-10 minuten op middelhoog vuur.
17. Voeg $\frac{2}{3}$ van de chutney toe en verwarm 1 minuut mee.
18. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
19. Snijd de knoflook fijn.
20. Doe de rest van de eieren met de slagroom, $\frac{2}{3}$ van de geitenkaas, knoflook, komijn, dragon, peper en eventueel zout in de hoge beker van de staafmixer.
21. Pureer glad.
22. Haal de taartbodem uit de oven en verdeel de peen, ui en biet erover.
23. Verdeel de rest van de geitenkaas samen met de rest van de chutney en de rest van de salie erover.
24. Schenk het eimengsel erover en bak de taart ca. 45 minuten in de oven.
25. Dek eventueel af met aluminiumfolie als-ie te donker wordt.
26. Haal hem uit de oven, laat 10 minuten staan en serveer.

BRON: ah.nl