



Hartige taart met salie en wilde paddenstoelen

1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 200 g pijnboompitten
- 🍴 20 g bladpeterselie
- 🍴 15 ml citroensap
- 🍴 1 el olijfolie, + extra om in te vetten en te bestrijken
- 🍴 4 vellen filodeeg
- 🍴 200 g kastanjechampignons, gehalveerd
- 🍴 100 g wilde paddenstoelen, grote exemplaren gehalveerd
- 🍴 10 g salieblaadjes, fijngehakt
- 🍴 2 takjes verse rozemarijn, de blaadjes fijngehakt
- 🍴 1 citroen, sap
- 🍴 handje bladpeterselie, fijngehakt

MATERIAAL: Keukenmachine, quichevorm (24 cm), bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor tot 180°C hetelucht / 200°C elektrisch.
2. Vermaal de pijnboompitten, bladpeterselie, 175 ml water, citroensap en 1 tl zeezout in een keukenmachine tot een dikke, egaal groene pasta.
3. Zet opzij.
4. Vet een quichevorm van ca. 24 cm in of gebruik een kleine braadslede en leg er een vel bakpapier in.
5. Leg hier een vel filodeeg overheen, smeer in met olijfolie, draai de quichevorm een kwartslag en leg er nog een vel in een hoek van negentig graden bovenop.
6. Het deeg zal deels over de rand hangen.
7. Herhaal dit proces tot je vier lagen deeg en olie hebt en vouw de randen vervolgens terug om zo de rand van de taart te maken, verfrommel het een beetje als je wilt.
8. Smeer het pijnboompittenmengsel over de deegbodem.
9. Meng de paddenstoelen met de salie, rozemarijn, olie en nog 1 tl zeezout en verdeel gelijkmatig over de taart.
10. Zet 25 minuten in de oven, tot het deeg goudbruin kleurt.
11. Knijp het citroensap eroverheen en bestrooi met een snuf zeezout en wat bladpeterselie.
12. Maal er een flinke hoeveelheid zwarte peper overheen en serveer.

TIP: Om bevroren filodeeg makkelijk te verwerken, zonder dat het scheurt, kun je deze het beste een halve dag van tevoren in de koelkast leggen.

BRON: okoko.nl

