



Hartige taart met venkel en oude kaas

1 TAART = 8 PUNTEN

1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 70 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de vulling

- 🍴 350 g venkel
- 🍴 olijfolie
- 🍴 1 ui, in plakjes gesneden
- 🍴 2 teentjes knoflook, in plakjes gesneden
- 🍴 50 ml slagroom
- 🍴 2 el yoghurt
- 🍴 3 eieren
- 🍴 100 g geraspte oude kaas

voor het volkorendeeg

- 🍴 150 g volkorenmeel
- 🍴 ½ tl (wijnsteen)bakpoeder
- 🍴 75 g kwark
- 🍴 40 ml olijfolie

MATERIAAL: springvorm 24 cm Ø, plasticfolie

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiden

1. Meng voor het volkorendeeg het meel met een snufje zout en het bakpoeder.
2. Roer hier de kwark, olijfolie en 40 ml water door en vorm een stevig deeg.
3. Laat minstens 30 minuten ingepakt in plasticfolie rusten in de koelkast.

Bereiden

4. Verwarm de oven voor tot 200°C.
5. Snijd de venkel in dunne plakjes.
6. Bak de venkel met ui en knoflook in wat olijfolie aan en laat even verder stoven tot zacht en bruin.
7. Breng op smaak met zout en peper.
8. Laat even afkoelen.
9. Meng intussen room, yoghurt en eieren met de helft van de geraspte kaas in een kom.
10. Rol het deeg vrij dun uit en bekleed de taartvorm hiermee.
11. Leg de gestoofde venkel op het deeg en giet het roommengsel hier overheen.
12. Bestrooi met de overige kaas en zet ongeveer 30 minuten in de oven.

BRON: okoko.nl

