



Hartige taart met witlof, geitenkaas en walnoten

1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 75 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de bodem

- 🍴 200 g bloem
- 🍴 100 g boter
- 🍴 1 ei

voor de vulling

- 🍴 5 witlof stronken, korte en dunne
- 🍴 25 g boter
- 🍴 1 el olie
- 🍴 ½ el suiker
- 🍴 150 g crème fraîche
- 🍴 180 g geitenkaas
- 🍴 50 g walnoten

MATERIAAL: springvorm 20 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Meng voor de bodem de bloem met een mespunt zout in een kom en snijd de boter er met 2 messen doorheen tot het er als broodkruimels uitziet.
2. Voeg het met 20 ml ijskoud water losgeklopte ei toe aan het kruim en vorm met een koele hand er snel een samenhangend deeg van.
3. Laat 30 minuten afgedekt in de koelkast rusten.
4. Verwarm de oven voor op 200°C.
5. Snijd de witlofstronkjes in de lengte doormidden.
6. Bak deze in de boter en olie 15 minuten met de snijkant onder tot het zacht en goudgeel is.
7. Draai ze om in de pan en bestrooi ze met de suiker.
8. Bak ze nog 10 minuten.
9. Haal het deeg uit de koelkast, kneed het nog even 'wakker'.
10. Rol het uit en leg dit op de bodem van de springvorm.
11. Smeer de crème fraîche over de bodem, leg de lof hierop met de snijkant boven.
12. Strooi er zout en peper over, verdeel de geitenkaas erover samen met de walnoten.
13. Bak de taart in de oven gedurende 20-25 minuten.

BRON: okoko.nl

