



Hartige taart met zuurkool en zoete aardappel

1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 100 g rozijnen
- 🍳 1 kg zoete aardappelen
- 🍳 1 middelgrote ui
- 🍳 (kokos)olie of ghee, om in te bakken
- 🍳 3 eieren
- 🍳 400 g zuurkool, uitgeknepen
- 🍳 200 g (haver)meel
- 🍳 handje verse tijm, fijngehakt
- 🍳 150 g feta
- 🍳 2-3 el zonnebloempitten

MATERIAAL: bakpapier, springvorm 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de rozijnen in een kommetje met wat kokend water een kwartiertje weken.
2. Schil de zoete aardappelen, snijd ze in gelijke stukken en kook ze in een laagje water gaar in ca. 15 minuten.
3. Giet ze af en laat afkoelen.
4. Snipper ondertussen de ui en bak deze glazig in een koekenpan met een lepeltje (kokos)olie.
5. Verwarm de oven voor op 180 °C.
6. Klop de eieren luchtig in een grote kom.
7. Prak de aardappelen fijn.
8. Laat de rozijnen uitlekken en voeg samen met de aardappelpuree, zuurkool, meel, ui, peper en tijm bij de eieren.
9. Verkruimel de helft van de feta erboven en roer goed door.
10. Leg een vel bakpapier op de bodem van de springvorm.
11. Schenk in een ingevette taartvorm van 24 cm en verkruimel de rest van de feta erover.
12. Bestrooi met zonnebloempitten en bak de zuurkooltaart ca. 35 minuten in de voorverwarmde oven.

TIP: Ook lekker met wat gerookte zalm voor de extra eiwitten.

BRON: [okoko.nl](https://www.okoko.nl)

