



## Hartige taart met zwarte knoflook en Pecorino Romano



**1 TAART = 8 PUNTEN**  
**1 CAKE = 12 PLAKKEN**

🕒 55 minuten

### **DIT HEB JE NODIG:**

- 🍴 270 g vers bladerdeeg
- 🍴 1 bol zwarte knoflook\*
- 🍴 100 g Pecorino Romano
- 🍴 2 takjes verse rozemarijn
- 🍴 2 middelgrote scharreleieren
- 🍴 250 g ricotta
- 🍴 100 ml verse slagroom
- 🍴 1 citroen

**MATERIAAL:** bakpapier, quichevorm met losse bodem 24 cm Ø, blindbakvulling

### **ZO MAAK JE HET:**

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Vet de quichevorm in.
3. Rol het verse bladerdeeg uit en bekleed de quichevorm.
4. Snijd het overtollige deeg eraf.
5. Bedek het bladerdeeg met bakpapier dat iets groter is dan de vorm en vul met de blindbakvulling.
6. Bak de bodem ca. 20 minuten in het midden van de oven.
7. Pel ondertussen de tenen knoflook en snijd grof.
8. Rasp de kaas.
9. Haal de naaldjes van de rozemarijn en snijd fijn.
10. Klop de eieren los met de ricotta en slagroom.
11. Meng vervolgens de knoflook, geraspte kaas en rozemarijn erdoor.
12. Bestrooi met versgemalen peper.
13. Neem de bodem uit de oven en verwijder de blindbakvulling en het bakpapier.
14. Verdeel de vulling over de bodem en bak de taart nog 35 minuten in het midden van de oven goudbruin en gaar.
15. Boen de citroen schoon en rasp de gele schil boven de knoflooktaart.

\* Zwarte knoflook is een ingrediënt in de Oost-Aziatische keuken, verkregen uit knoflook door een drogingsproces. Voor de bereiding van zwarte knoflook wordt gewone knoflook in zijn geheel onderworpen aan een wekenlang drogingsproces in verschillende fases op temperaturen tussen 60 en 85° C. Deze is te koop bij ruim gesorteerde supermarkten en toko's.

**BRON:** [ah.nl](http://ah.nl)