



Hartige taart van bietjes met feta, tijm en lamsgehakt

1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 el korianderzaad
- 🍴 1 el komijnzaad
- 🍴 3 teentjes knoflook
- 🍴 4 el olijfolie
- 🍴 1 rode ui
- 🍴 300 g lamsgehakt
- 🍴 ½ el oregano
- 🍴 1 vel bladerdeeg
- 🍴 harissa, naar smaak
- 🍴 2 el sherryazijn
- 🍴 3 jonge bietjes
- 🍴 200 g feta
- 🍴 1 el maanzaad
- 🍴 4 el tuinkers

MATERIAAL: vijzel, bakpapier, quichevorm 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm een pan op middelhoog vuur.
2. Lepel het koriander- en het komijnzaad erin en verhit tot het begint te poffen.
3. Doe de zaadjes in een vijzel en wrijf ze samen met de knoflook fijn.
4. Verwarm 3 el olijfolie in een pan.
5. Pel en snipper de ui en stoof glazig.
6. Voeg er het lamsgehakt aan toe en bak rul.
7. Kruid met peper en zout en de oregano.
8. Rol het deeg uit en dresseer het in de quichevorm.
9. Snijd de randen slordig bij.
10. Prik met een vork gaatjes in het deeg en zet 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.
11. Meng intussen de harissa met de azijn en de rest van de olijfolie tot een pittige dressing.
12. Verdeel het gehakt over het deeg.
13. Snijd de bietjes in dunne plakjes en meng ze met het koriander-komijnmengsel.
14. Schik ze op het lamsgehakt.
15. Strooi er ten slotte de feta en het maanzaad over en bak nog 15 à 20 minuten tot het deeg krokant is.
16. Haal de taart uit de oven en dresseer met de pittige dressing.
17. Werk ze af met enkele plukjes gewassen tuinkers

BRON: okoko.nl

