



## Hartige taart van filodeeg met raclette en zwarte knoflook

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

🕒 20 + 20 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 50 g boter ongezoeten
- 🍳 2 rozemarijn takjes, naaldjes afgerist en grof gehakt
- 🍳 3 tenen zwarte knoflook
- 🍳 4 vellen brikdeeg\* of gebruik filodeeg
- 🍳 300 g raclette grof geraspt

### voor erbij:

- 🍳 limoenrasp,
- 🍳 pistachenoet-dukka
- 🍳 honingraat
- 🍳 fijngehakte augurkjes
- 🍳 ook nodig:

**MATERIAAL:** bakpapier, springvorm 20 cm Ø ingevet

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Smelt op laag vuur in een pan met dikke bodem de boter met de rozemarijn en knoflook al roerend.
3. Prak de knoflook met een vork en meng erdoor.
4. Bestrijk elk deegvel met gesmolten boter en bekleed hiermee de springvorm door ze op elkaar te stapelen.
5. Schep de raclette in het midden, druk aan en vouw het deeg erover.
6. Bestrijk het deeg met de resterende gesmolten boter.
7. Zet op een bakplaat in de oven.
8. Bak de pastei in ± 20 minuten goudbruin en knapperig.
9. Serveer met de dukka, honingraat en augurken.

**TIP:** Om bevroren filodeeg makkelijk te verwerken, zonder dat het scheurt, kun je deze het beste een halve dag van tevoren in de koelkast leggen.

\* Brikdeeg is een dun deeg van bloem en water, o.a. te koop bij de Midden-Oosterse supermarkt.

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

