



## Hartige taart van filodeeg met radijs en ricotta



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

🕒 30 + 45 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 50 g ongezouten roomboter
- 🍳 1 bosje radijs
- 🍳 6 vellen vers filodeeg
- 🍳 3 el panko
- 🍳 1 el milde olijfolie
- 🍳 400 g verse spinazie
- 🍳 200 g Pecorino Romano
- 🍳 4 middelgrote eieren
- 🍳 175 g ricotta
- 🍳 500 g verse sperziebonen
- 🍳 25 g amandelschaafsel
- 🍳 2 el extra vierge olijfolie

**MATERIAAL:** wok, bakpapier, springvorm 24 cm Ø, bakkwastje, zeef

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Smelt de boter op laag vuur.
3. Was de radijs, inclusief het loof.
4. Laat goed uitlekken.
5. Snijd het loof van de radijs, maar hou 3 radijsjes met loof apart.
6. Snijd de rest van de radijs in dunne plakjes van een ½ cm.
7. Snijd het loof fijn.
8. Vet de springvorm in en bekleed met bakpapier.
9. Vet ook het bakpapier in met boter.
10. Bekleed de vorm met 1 vel filodeeg en bestrijk het met behulp van de bakkwast licht met de gesmolten boter.
11. Leg er 1 vel filodeeg bovenop en bestrijk weer met gesmolten boter.
12. Herhaal dit met de rest van de filodeegvellen en de rest van de gesmolten boter.
13. Maak een rommelige rand van het overhangende deeg en vet in met boter.
14. Prik met een vork gaatjes in de bodem en bestrooi met de panko.
15. Verhit de milde olijfolie in een wok of hapjespan.
16. Voeg in delen de spinazie toe en roerbak tot de spinazie geslonken is.
17. Schep in de zeef en druk met de bolle kant van een lepel het vocht er goed uit.
18. Rasp de pecorino.
19. Klop de eieren los met de ricotta.
20. Snijd de spinazie grof en voeg samen met de kaas, plakjes radijs en het fijngesneden loof toe aan het ei-ricotta-mengsel.
21. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
22. Verdeel het ricotta-groentemengsel over de filodeeg-bodem.
23. Verdeel de achtergehouden radijsjes erover en druk zachtjes in de vulling, zodat ze niet te veel uitsteken.
24. Bak de taart in het midden van de oven in ca. 45 minuten goudbruin en gaar.
25. Dek na 20 minuten af met aluminiumfolie.
26. Verwijder ondertussen de steelaanzet van de sperziebonen, maar laat het sierlijke puntje zitten.
27. Stoom de sperziebonen in 10 minuten beetgaar.
28. Spoel onder koud stromend water en laat uitlekken.
29. Rooster het amandelschaafsel in een koekenpan zonder olie of boter op middelhoog vuur in 3 minuten lichtbruin.
30. Schep de sperziebonen om met de extra vierge olijfolie en bestrooi met het amandelschaafsel.
31. Serveer de sperziebonen bij de filodeegtaart.

**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.

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