



Hartige taart van filodeeg met rode ui, bloemkool en geitenkaas



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 40 + 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 bloemkool
- 🍷 2 rode uien
- 🍷 2 el olijfolie mild
- 🍷 2 tl gemalen komijnzaad
- 🍷 50 g ongezouten roomboter
- 🍷 6 vellen diepvries filodeeg
- 🍷 2 el paneermeel
- 🍷 4 witte scharreleieren
- 🍷 200 g geitenkaas schijfjes

MATERIAAL: bakpapier, bakkwast , springvorm 24 cm Ø, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd de bloemkool in kleine roosjes en de stronk in dunne plakjes.
3. Snijd de rode uien in dunne halve ringen.
4. Verhit de olie in een hapjespan op middelhoog vuur.
5. Fruit de ui 5 minuten.
6. Voeg het komijnzaad en de bloemkool toe en bak al omscheppend 5 minuten.
7. Smelt ondertussen de boter in een (steel)pan op laag vuur.
8. Bekleed de ingevette springvorm met bakpapier en vet ook het bakpapier in met behulp van de bakkwast met boter.
9. Smeer het deeg in met gesmolten boter en herhaal met een tweede laag van 3 vellen.
10. Maak een rommelige rand van het overhangende deeg en vet in met boter.
11. Prik met een vork gaatjes in de bodem en bestrooi met het paneermeel.
12. Verdeel het ui-bloemkoolmengsel over de filodeeg bodem.
13. Doe de eieren en geitenkaas in een hoge beker en pureer met de staafmixer.
14. Breng op smaak met peper en eventueel zout en giet over de bloemkool in de vorm.
15. Bak de hartige taart in het midden van de oven in ca. 50 minuten goudbruin en gaar.

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