



Hartige taart van filodeeg met venkel en geitenkaas

1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 10 vellen filodeeg
- 🍳 50 g boter, gesmolten + extra om in te vetten
- 🍳 1 ui, gesnipperd
- 🍳 1 teen knoflook, fijngehakt
- 🍳 2 venkelknollen in stukken
- 🍳 75 g zeekraal
- 🍳 200 g geitenkaas
- 🍳 4 eieren
- 🍳 125 g zure room

MATERIAAL: springvorm 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C en vet een springvorm met een doorsnede van 24 cm in met boter.
2. Leg een vel filodeeg in de vorm en laat dit gedeeltelijk over de zijkant hangen.
3. Bestrijk het deeg met wat gesmolten boter en leg er overlappend een ander vel filodeeg op, bestrijk ook dat weer met boter.
4. Herhaal dit met in totaal 6 vellen, zodat de bodem en zijkanten van de vorm bedekt zijn met filodeeg.
5. Fruit 1 gesnipperde ui met 1 teen fijngehakt knoflook in een scheutje olijfolie.
6. Snijd 2 venkelknollen in stukken en bak ze ongeveer 10 minuten mee.
7. Bak de laatste paar minuten 75 g zeekraal mee.
8. Vul de taart met dit mengsel en verkruimel er 200 g zachte geitenkaas over.
9. Meng de eieren met de zure room en breng dit op smaak met zout en peper.
10. Giet het mengsel over de vulling.
11. Klap het overhangende filodeeg naar binnen en bestrijk dit met wat boter.
12. Dek de taart af met de overige 4 vellen filodeeg, tussendoor bestreken met boter.
13. Bestrijk ook het deeg aan de bovenkant met wat gesmolten boter.
14. Bak de taart in 40 tot 50 minuten gaar en goudbruin.
15. Dek hem af met aluminiumfolie als de bovenkant te donker dreigt te worden.
16. Serveer de taart (lauw)warm.

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: okoko.nl

