



## Hartige taart van knolselderij met ui en kaas

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

🕒 30 + 40 minuten

### **DIT HEB JE NODIG:**

- 🍳 3 el olie + extra om in te vetten
- 🍳 100 g rokspek mager, in blokjes
- 🍳 4 middelgrote uien in ringen
- 🍳 ½ knolselderij in blokjes
- 🍳 8 plakjes diepvries deeg voor hartige taart, ontdooid
- 🍳 4 eieren
- 🍳 175 ml slagroom
- 🍳 200 g gruyère geraspt of belegen kaas

### **voor erbij**

- 🍳 350 g rode sla gemengd
- 🍳 100 ml vinaigrette voor over de sla

**MATERIAAL:** bakpapier, quichevorm met losse bodem 24 cm Ø

### **ZO MAAK JE HET:**

1. Verwarm de oven voor op 185°C.
2. Verwarm de olie in een koekenpan en bak het spek hierin knapperig.
3. Neem het spek uit de pan en voeg de uien toe.
4. Bak ze op halfhoog vuur 10-12 minuten totdat ze zacht zijn.
5. Blancheer ondertussen de knolselderij 2 minuten in ruim kokend water met zout net beetgaar en giet af.
6. Bekleed een ingevette quichevorm van ± 24 cm Ø met de plakjes taartdeeg, zorg dat de randjes elkaar net mooi overlappen en druk goed aan.
7. Verdeel het spek, de ui, knolselderij en helft van de kaas over de deegbodem.
8. Klop de eieren met de room kort los, breng op smaak met zout en peper en schenk in de taart.
9. Bestrooi met de rest van de kaas.
10. Bak de taart in het midden van de oven in 35-40 minuten gaar en met een goudbruine korst.
11. Serveer met de gemengde rode sla en vinaigrette.

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

