



Hartige taart van met aardappel met pompoen en ricotta



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 30 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 7 plakjes diepvries bladerdeeg
- 🍳 2 middelgrote uien
- 🍳 4 el milde olijfolie
- 🍳 1 el tarwebloem
- 🍳 1 el paneermeel
- 🍳 600 g flespompoenen
- 🍳 500 g vastkokende aardappelen
- 🍳 10 g verse salie
- 🍳 250 g ricotta
- 🍳 3 witte scharreleieren

MATERIAAL: deegroller, springvorm 24 cm Ø, dunschiller, mandoline, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Ontdooi het bladerdeeg.
3. Snipper de uien.
4. Verhit de helft van de olie in een koekenpan en fruit de ui 10 minuten op middelhoog vuur.
5. Haal de pan van het vuur.
6. Leg de plakjes bladerdeeg op elkaar, zonder papiertjes ertussen en rol op een licht bloem bestoven werkblad uit tot een lap van Ø 30 cm.
7. Bekleed de springvorm ermee en zorg voor een opstaande rand van 3 cm.
8. Snijd het overvloedige bladerdeeg weg.
9. Prik met een vork gaatjes in de bodem en bestrooi met het paneermeel.
10. Schil de pompoen met een dunschiller en verwijder de zaden en de draderige binnenkant met een lepel.
11. Schil de aardappelen.
12. Snijd de pompoen en aardappelen met een mandoline in flinterdunne plakjes.
13. Doe in een kom en schep om met de rest van de olie en breng op smaak met peper en eventueel zout.
14. Pluk de blaadjes van de takjes salie en snijd ze fijn.
15. Roer de ricotta los met de eieren, salie en uien en breng op smaak met peper en eventueel zout.
16. Verdeel de ricotta-vulling over de bodem van de taart.
17. Zet de aardappel- en pompoenplakjes in 2 cirkels, rechtop in de vulling.
18. Bak de taart in ca. 50-60 minuten iets onder het midden van de oven gaar.
19. Bedek na 30 minuten met aluminiumfolie.
20. Haal uit de oven en laat de taart 10 minuten afkoelen in de vorm.

BRON: ah.nl