



Hartige taart van paprika met courgette en brie



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 20 + 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 6 plakjes hartig taartdeeg
- 🍴 3 geroosterde paprika's, uit pot
- 🍴 2 courgettes
- 🍴 1 winterpeen
- 🍴 200 g brie
- 🍴 3 eieren
- 🍴 125 ml room
- 🍴 1 tl oregano
- 🍴 1 tl tijm
- 🍴 snuf peper en zout

MATERIAAL: bakpapier, mandoline of dunschiller, ovenschotel 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Ontdooi de plakjes bladerdeeg.
2. Verwarm de oven op 200°C.
3. Haal de paprika's uit de pot, laat uitlekken en dep droog.
4. Snijd daarna in plakken.
5. Snijd met een mandoline of dunschiller plakken van de wortel en courgette.
6. Snijd ook de brie in plakken.
7. Meng in een kom de eieren met de room, tijm, oregano en peper en zout.
8. Bekleed nu de ovenschaal met het hartig taartdeeg door de plakken aan elkaar te maken.
9. Prik wat gaatjes in het deeg.
10. Begin met het toevoegen van de groenten.
11. Eerst rechtop een ronde wortel, dan courgette enzovoorts.
12. Voeg tussendoor een ronde met gegrilde paprika of brie toe.
13. Op het einde worden de cirkels steeds een beetje kleiner en voeg je rondjes van de groenten toe.
14. Giet het ei mengsel er overheen en bak nu af in ongeveer 35 minuten in de oven.

TIP: Varieer met de groenten die je gebruikt zoals met zoete aardappel, gele courgette of aubergine. Vervang de brie ook eens door plakjes geitenkaas.

BRON: leukerecepten.nl