



Hartige taart van pompoen met gorgonzola en walnoten

1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 3 el milde olijfolie
- 🍴 230 g koelvers hartig taartdeeg
- 🍴 1 biologische pompoen
- 🍴 1 rode ui
- 🍴 5 g verse tijm
- 🍴 50 g ongebrande walnoten
- 🍴 200 g gorgonzola
- 🍴 4 middelgrote scharreleieren
- 🍴 200 ml verse slagroom
- 🍴 100 g slamelange jonge bladsla/veldsla
- 🍴 1 tl witte wijnazijn

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

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Vet de quichevorm in met $\frac{1}{3}$ van de olie, verdeel het deeg erover en druk de naden goed aan.
3. Prik met een vork gaatjes in de bodem.
4. Leg een vel bakpapier op het deeg, vul met de blindbakbonen en bak 15 minuten in de oven.
5. Verwijder de bakbonen en het bakpapier.
6. Halveer ondertussen de pompoen, verwijder de zaden en draderige binnenkant en snijd in parten.
7. Verwijder de schil en snijd het vruchtvlees in blokjes van ca. 2 cm.
8. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat, besprenkel met $\frac{1}{3}$ van de olie en breng op smaak met peper en eventueel zout.
9. Rooster 20 minuten in de oven tot de pompoen zacht en licht gekleurd is.
10. Snijd ondertussen de ui in dunne halve ringen en ris de blaadjes van de takjes tijm.
11. Verdeel de pompoen, rode ui, tijm en walnoten over de voorgebakken taartbodem.
12. Verkruimel de gorgonzola erover.
13. Klop de eieren los met de slagroom, peper en eventueel zout.
14. Schenk het mengsel gelijkmatig over de taartvulling.
15. Bak 25–30 minuten in de oven tot de vulling gestold en goudbruin is.
16. Laat 10 minuten afkoelen.
17. Meng ondertussen de slamelange met de azijn en de rest van de olie.
18. Serveer met de quiche.

BRON: ah.nl

