



Hartige taart van pompoen met salie en Parmezaan



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 40 + 50 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 50 g pompoenpitten
- 🍴 100 g Parmigiano Reggiano
- 🍴 125 g ongezoeten roomboter
- 🍴 250 g patenttarwebloem
- 🍴 ½ tl zout
- 🍴 4 middelgrote scharreleieren
- 🍴 3 el water
- 🍴 2 rode uien
- 🍴 1 el milde olijfolie
- 🍴 2 tl mosterdzaad
- 🍴 1 el balsamico
- 🍴 400 g biologische flespompoen
- 🍴 7½ g verse salie
- 🍴 200 g verse slagroom
- 🍴 ½ tl gemalen nootmuskaat

MATERIAAL: bakpapier, keukenmachine, quichevorm met losse bodem 24 cm Ø, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de pompoenpitten in een koekenpan zonder olie of boter op middelhoog vuur in 2-3 minuten goudbruin en laat afkoelen op een bord.
2. Rasp de kaas en snijd de koude boter in blokjes.
3. Doe de bloem samen met de boter, 35 g pompoenpitten en 40 g van kaas en het zout in de keukenmachine.
4. Mix met korte pulsen tot een fijn kruimelig deeg.
5. Voeg 1 ei en water toe en mix tot een samenhangend deeg.
6. Vorm hier met je handen een bol van en verpak in vershoudfolie.
7. Laat minimaal 1 uur rusten in de koelkast.
8. Verwarm de oven voor op 190°C.
9. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een ronde lap van Ø 32 cm.
10. Bekleed de vorm met het deeg, laat 2 cm van het deeg overhangen.
11. Snijd eventueel overtollig deeg af en prik met een vork gaatjes in de bodem.
12. Bekleed het deeg met bakpapier en verdeel de blindbakvulling erover.
13. Bak 15 minuten in de oven.
14. Verwijder de vulling en het bakpapier en bak nog 5 minuten
15. Snijd ondertussen de uien in dunne halve ringen.
16. Verhit de olie in een koekenpan en bak de ui en het mosterdzaad 15 minuten op middelhoog vuur.
17. Voeg de balsamicoazijn toe en bak nog 5 minuten
18. Snijd ondertussen de pompoen in parten.
19. Verwijder de zaden, de draderige binnenkant en de schil.
20. Snijd in stukken van 2-3 cm, kook 5 minuten en giet af.
21. Snijd ⅓ van de salieblaadjes fijn.
22. Klop de rest van de eieren los met de room, de rest van de kaas, de fijngesneden salie, nootmuskaat, peper en eventueel zout.
23. Verdeel de rode ui, pompoen en de rest van de pompoenpitten over de bodem van de taart en schenk het kaas-eimengsel erover.
24. Verdeel de rest van de salieblaadjes erover en bak ca. 30 minuten in de oven.
25. Laat iets afkoelen.

TIP: Je kunt de hartige taart 1 dag van tevoren maken. Bewaar tot gebruik in de koelkast. Serveer op kamertemperatuur of verwarm losjes afgedekt met aluminiumfolie 20-30 min. op 160 °C in de oven.

BRON: ah.nl