



Hartige taart van roomkaas met groenten en tijm



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 20 + 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 5 plakjes deeg voor hartige taart
- 🍷 3 el traditionele olijfolie
- 🍷 1 stengel bleekselderij
- 🍷 1 rode paprika
- 🍷 300 g gesneden prei
- 🍷 1 tl gedroogde tijm
- 🍷 100 g roomkaas naturel
- 🍷 4 middelgrote scharreleieren
- 🍷 200 ml verse slagroom
- 🍷 100 g geraspte jong belegen 30+ kaas

MATERIAAL: staafmixer, springvorm 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Laat het deeg ontdooien.
3. Smeer de springvorm in met 1 el van de olie.
4. Bekleed de vorm met deeglapjes.
5. Snijd de bleekselderij in schijfjes.
6. Snijd de paprika in repen.
7. Verhit olijfolie in de koekenpan.
8. Bak de bleekselderij, paprika en prei samen met de tijm al omscheppend op hoog vuur 5-6 minuten.
9. Breng op smaak met peper en zout.
10. Pureer met een staafmixer de roomkaas, eieren en slagroom tot een gladde saus.
11. Breng op smaak met peper en zout.
12. Schep 80 g van de kaas door de groenten.
13. Schep de groenten in de met deeg beklede vorm.
14. Giet het ei-roommengsel erover en strooi de rest van de kaas erover.
15. Bak de taart in 25-30 minuten goudbruin en gaar.

TIP: Om bevroren filodeeg makkelijk te verwerken, zonder dat het scheurt, kun je deze het beste een halve dag van tevoren in de koelkast leggen.

BRON: ah.nl