



Hartige taart van venkel met olijven en paprika



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 6 plakjes hartige-taartdeeg
- 🍴 1 venkelknol
- 🍴 2 rode uien
- 🍴 2 rode paprika's
- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 2 el rode wijnazijn
- 🍴 1 tl gedroogde tijm
- 🍴 100 g knoflookolijven zonder pit
- 🍴 zout en versgemalen peper
- 🍴 1 el bloem om te bestuiven
- 🍴 ½ el olie om in te vetten

MATERIAAL: wok, quichevorm met losse bodem 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Oven voorverwarmen op 200 °C of gasovenstand 4.
2. Plakjes deeg op aanrecht uitspreiden en in ca. 10 minuten laten ontdooien.
3. Venkel schoonmaken, wassen en in stukken snijden.
4. Uien pellen en in parten snijden.
5. Paprika's schoonmaken, zaadlijsten verwijderen en paprika's in stukken snijden.
6. In wok olie verhitten.
7. Venkel al omscheppend ca. 3 minuten bakken.
8. Ui en paprika erdoor scheppen en nog ca. 3 minuten al omscheppend bakken.
9. Azijn over groenten sprenkelen en tijm erover strooien.
10. Olijven halveren en erdoor scheppen.
11. Groenten op smaak brengen met zout en peper.
12. Vorm invetten.
13. Aanrecht bestuiven met bloem.
14. Plakjes deeg op elkaar leggen en uitrollen tot ronde lap van ca. 30 cm.
15. Vorm met deeg bekleden, met vork gaatjes in bodem prikken.
16. Groenten erin scheppen.
17. Taart in midden van oven in ca. 30 minuten bruinbakken.

BRON: ah.nl