



Hartige taart van witlof met aardappel en ontbijtspek



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 25 + 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 5 plakjes deeg voor hartige taart
- 🍳 500 g vastkokende aardappelen
- 🍳 600 g witlof
- 🍳 2 el traditionele olijfolie
- 🍳 1 ui
- 🍳 3 middelgrote scharreleieren
- 🍳 250 ml verse slagroom
- 🍳 125 g gerookt ontbijtspek

MATERIAAL: springvorm 24 cm Ø, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Vet de vorm in met de helft van de olie en bekleed deze met het ontdooide deeg.
3. Druk de plakjes goed tegen elkaar aan.
4. Schil de aardappelen en snijd in plakken van 1 cm dik.
5. Kook deze 10 minuten in water met zout.
6. Laat de aardappelen uitlekken en afkoelen.
7. Snijd de onderkant van het witlof, verwijder de harde kern en haal de blaadjes los.
8. Snipper de ui.
9. Verhit de rest van de olie in een koekenpan en bak de ui kort.
10. Voeg het witlof toe en bak al omscheppend 8 minuten.
11. Breng op smaak met peper en zout.
12. Doe de losgeklopte eieren, de slagroom, peper en zout in een kom.
13. Meng er het witlof en de aardappelen door en schep in de vorm.
14. Bedek met het spek.
15. Bak de taart ca. 35 minuten in het midden van de oven.
16. Dek de taart af met aluminiumfolie als het spek te donker wordt.

TIP: Je kunt de taart 1 dag van tevoren bereiden. Laat de afgebakken taart afkoelen en bewaar afgedekt met vershoudfolie in de koelkast. Warm de taart op de dag zelf ca. 20 minuten op in een voorverwarmde oven op 160 °C.

BRON: ah.nl