



Hartige taart van wortel met courgette en aubergine



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 1 pak Hartige Taartdeeg
- 🍳 3 eieren
- 🍳 150 ml melk
- 🍳 100 g zure room
- 🍳 100 g geraspte oude kaas
- 🍳 1 lente-ui
- 🍳 20 g basilicum
- 🍳 30 g zongedroogde tomaatjes
- 🍳 2 winterpenen
- 🍳 1 courgette
- 🍳 1 aubergine
- 🍳 1 teentje knoflook
- 🍳 3 el olijfolie

MATERIAAL: bakpapier, mixer met deeghaken en garde, hoge kom, mandoline, springvorm 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor, elektrisch 200° of hetelucht 180°C.
2. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de randen in.
3. Haal 5 bevroren deegplakjes van elkaar en plaats ze met de folie-kant naar boven.
4. Laat 5-10 minuten ontdooien.
5. Snijd ondertussen de lente-ui in ringen, de zongedroogde tomaatjes in kleine stukjes en de basilicum en knoflook fijn.
6. Meng de knoflook in een schaaltje met de olijfolie.
7. Zet dit allemaal apart.
8. Schaaf de winterpenen, de courgette en de aubergine, met behulp van een mandoline of dunschiller, in flinterdunne plakken.
9. Kluts de eieren los en meng samen met de melk, de zure room, de lente-ui, de oude kaas, de zongedroogde tomaatjes en de helft van de basilicum tot een geheel.
10. Verwijder de folie van de deegplakjes en bekleed de springvorm, druk de randjes goed op elkaar.
11. Vul de vorm met het eierenmengsel.
12. Bestrijk vervolgens een plak courgette met het olie-mengsel.
13. Rol de courgette strak op en plaats het in het midden van de taart, bestrijk daarna een plak aubergine met de olie en rol deze om het eerste rolletje heen, rol hier weer een plak wortel omheen, ga in deze volgorde door totdat de hele hartige taart belegd is.
14. Bak de hartige groentetaart in circa 50 minuten goudbruin.
15. Garneer de spiraal groentetaart voor serveren met de overgebleven basilicum.

BRON: [koopmans.com](https://www.koopmans.com)