



Hartige taart van wortel met pompoen en feta

1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 40 + 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 kilo flespompoen, gewicht met schil
- 🍷 400 gram winterpeen
- 🍷 4 velletjes bladerdeeg
- 🍷 200 g feta
- 🍷 35 walnoten, grof gehakt
- 🍷 35 pecannoten, grof gehakt
- 🍷 honing
- 🍷 olijfolie
- 🍷 peper
- 🍷 zout

MATERIAAL: bakpapier, lage ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snij de pompoen door midden, schraap de zaden en draden eruit met een lepel en verwijder de schil.
3. Snij de pompoen in blokjes (niet te klein).
4. Schil de wortels met een dunschiller, was ze en snij ze in ongeveer even grote stukken als de pompoenblokjes.
5. Doe de pompoen- en wortelblokjes in een lage ovenschaal, besprenkel met olijfolie en breng op smaak met peper & zout.
6. Bak de blokjes in de voorverwarmde oven in ongeveer 35 minuten zacht (ze hoeven niet te kleuren).
7. Maak puree van de warme blokjes pompoen en wortel met behulp van een keukenmachine of een stamper.
8. Voeg honing naar smaak toe (even proeven) en roer goed door (of pulse nog even).
9. Voeg eventueel nog wat extra peper & zout toe.
10. Laat het geheel afkoelen.
11. Haal de velletjes bladerdeeg uit de diepvries en laat ontdooien op het aanrecht.
12. Verwarm de oven voor op 200°C en vet een ovenschaal in met olijfolie en leg hierop een vel bakpapier die aan 2 kanten over de rand valt, zodat je de taart zo meteen makkelijk uit de vorm kan halen.
13. Verbreek alvast de feta en hak de noten grof.
14. Bestuif je werkblad met bloem en leg de plakjes bladerdeeg met de randen op elkaar zodat het één vel wordt.
15. Rol uit met een deegroller zodat hij in één keer in de ovenschaal past (met opstaande randen).
16. Leg het vel bladerdeeg in de ovenschaal, snij eventueel de randen bij en schep het pompoen/wortel-mengsel in de vorm.
17. Druk goed aan met de bolle kant van een lepel.
18. Verdeel de verbrokkelde feta erover en strooi er nog wat peper over.
19. Bak de taart in de voorverwarmde oven in ongeveer 35 minuten gaar.
20. Strooi 10 minuten voor het einde de noten over de taart.

BRON: lekkerensimpel.nl

