

Hartige taart van zoete-aardappel met yoghurt en parmezaan



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 20 + 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 rol vers taartdeeg
- 🍷 8 blaadjes salie
- 🍷 2 el olijfolie
- 🍷 3 uien grof gesneden
- 🍷 600 g zoete aardappel
- 🍷 4 eieren
- 🍷 175 ml volle yoghurt
- 🍷 1 teen geraspte knoflook
- 🍷 50 g Parmezaanse kaas
- 🍷 ¼ tl gemalen nootmuskaat
- 🍷 ¼ tl gemalen kruidnagel

MATERIAAL: bakpapier, quichevorm met losse bodem 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Rol het deeg los of open en leg met bakpapier en al in de taart- of quichevorm.
3. Snijdt de helft van de salieblaadjes fijn.
4. Verhit in een koekenpan de olijfolie.
5. Bak de ui met de salie in 5 minuten goudbruin.
6. Schil en rasp intussen de aardappel grof.
7. Klop de eieren los met de yoghurt, knoflook en kaas.
8. Schep de aardappelrasp met de nootmuskaat, kruidnagel en zout en peper naar smaak door het uienmengsel.
9. Schep het aardappelmengsel op de deegbodem.
10. Verdeel er de rest van de salieblaadjes over en druk ze aan.
11. Stort het yoghurt-ei-kaasmengsel over de bodem.
12. Vouw eventueel overhangend deeg terug zodat een rand ontstaat.
13. Bak de taart in de voorverwarmde oven in 40-50 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: deliciousmagazine.nl

