



Hartige taart van aardappel met gezouten vis en room

1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 80 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 kg kruimige aardappels
- 🍷 1 grote ui, in dunne ringen
- 🍷 4 tot 6 teentjes knoflook, gepeld en in dunne plakjes
- 🍷 2 el fijngehakte marjolein, + 2 marjoleintakjes om te garneren (optioneel)
- 🍷 500 ml volle slagroom
- 🍷 400 g grondig geweekte gezouten koolvis- of kabeljauwfilets, zonder huid en in kleine stukjes

MATERIAAL: ovenschaal 20 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor tot 160 °C.
2. Schil de aardappels en snijd ze in plakjes van 2 tot 3 cm.
3. Leg de plakjes in een grote kom, voeg de uien, knoflook, marjolein en voldoende zwarte peper toe (zout is wellicht niet nodig aangezien de vis al zout is).
4. Doe de room in een kleine pan en breng op middelhoog vuur aan het sudderen.
5. Schenk de hete room over de aardappels en meng goed door elkaar.
6. Leg een laag aardappels dakpansgewijs op de bodem van een ronde ovenschaal van ongeveer 20 doorsnee en 5 cm diep.
7. Strooi er wat stukjes vis over, vervolgens weer een laag aardappels.
8. Ga zo door tot alle vis op is en eindig met een laag aardappels.
9. Schenk de room die is achtergebleven in de kom over de aardappels.
10. Garneer eventueel met een paar takjes marjolein, dat ziet er erg leuk uit en de takjes worden in de oven droog krokant.
11. Zet de aardappel-vistaart 1 uur in de oven tot de aardappels gaar zijn, de bovenste laag goudbruin is en de saus borrelt.
12. Druk de aardappels tijdens het bakken een paar keer stevig aan met een spatel.
13. Haal de schaal uit de oven en laat even staan.
14. Het gerecht is veel lekkerder, en nog altijd goed warm, als je het 30 minuten laat rusten.

BRON: okoko.nl

