



## Hartige taart van bloemkool met bosui en paling



**1 TAART = 8 PUNTEN**  
**1 CAKE = 12 PLAKKEN**

🕒 15 + 35 minuten

### **DIT HEB JE NODIG:**

- 🍳 200 g gerookte paling
- 🍳 4 eieren
- 🍳 1 bosui
- 🍳 5 plakjes bladerdeeg, ontdooid
- 🍳 300 g bloemkoolroosjes
- 🍳 geraspte kaas
- 🍳 150 ml crème fraîche
- 🍳 zout en peper
- 🍳 verse bieslook

**MATERIAAL:** bakpapier, springvorm 24 cm Ø

### **ZO MAAK JE HET:**

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Kook de bloemkoolroosjes ongeveer 5 minuten.
3. Vet de springvorm in met een beetje boter of olie.
4. Bedek de springvorm met de plakjes bladerdeeg.
5. Prik met een vork of mes wat gaatjes in het bladerdeeg.
6. Snipper de bosui en snijd de gerookte paling in stukjes.
7. Verdeel de bloemkoolroosjes, bosui en paling over het bladerdeeg.
8. Meng in een kom de eieren met de crème fraîche, wat fijngesneden bieslook en een snuf zout en peper.
9. Giet dit in de springvorm.
10. Als laatste strooi je wat geraspte kaas over de hartige taart.
11. Zet de taart circa 35 minuten in de oven.
12. Na ongeveer 35 minuten is de hartige taart mooi bruin geworden en is het bladerdeeg gaar.
13. Snijd de hartige taart in punten en serveer direct.

**BRON:** [lekkerensimpel.nl](https://lekkerensimpel.nl)