



Wortelgroentetaart

Ingrediënten

- ✓ Bladerdeeg of brokkeldeeg
- ✓ 500 g wortelen of een andere groente
- ✓ 250g hamblokjes
- ✓ 1 bussel pijpajuin
- ✓ 250g platte kaas (halfvolle)
- ✓ 2 eierdooiers
- ✓ 50 gemalen gruyère
- ✓ Pezo

Werkwijze

- ✓ Maak de groenten schoon en snij de pijpajuin fijn
- ✓ Snij de wortelen fijn + stoom deze beetgaar
- ✓ Roer eierdooiers en platte kaas onmekander in een kom
- ✓ Voeg pijpajuin/wortelen/hamblokjes samen in het platte kaas mengsel
- ✓ Op smaak brengen met pezo
- ✓ Bekleed de taartvorm met het deeg
- ✓ Prik met een vork gaatjes in de bodem om blaasvorming te voorkomen
- ✓ Stort de vulling in de vorm, bestrooi met de gemalen gruyère
- ✓ Plaats de taart in een voorverwarmde oven
- ✓ Bak de worteltaart gedurende 25 tot 30' op 180°-200°