



Hoofdgerechten

Camembert-taart met zongedroogde tomaten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor het deeg

220 gram bloem (volkoren)
25 gram parmezaanse kaas
1 theelepel zout
100 gram boter (koude, in blokjes)
1 ei

Voor de vulling

25 gram parmezaanse kaas (geraspte)
20 zongedroogde tomaten
150 gram camembert
200 gram zure room
500 gram spinazie
1 eetlepel olijfolie
1 ui (fijnggehakt)
3 eieren
cayennepeper
peper
zout

Bereidingswijze

Start met het deeg. Meng de bloem, het zout, de Parmezaan en de boter tot een kruimelig deeg. Kneed er daarna het ei onder. Vorm een bolletje van het deeg, verpak het in vershoudfolie en leg het een uur in de koelkast.

Stoof intussen de ui aan in de olijfolie en voeg de spinazie toe. Na 5 minuten van het vuur halen en af laten koelen. Op smaak brengen met peper en zout. Roer de eieren, de zure room, en de Parmezaan onder elkaar en kruid dit met peper, zout en cayennepeper.

Rol het deeg uit en bedek er een bebloemde springvorm mee. Enkele malen inprikken en 10 minuten blind bakken op 200°. Meng ondertussen de spinazie onder de zure room. Schik de Camembert op de bodem van de taart en verdeel er de spinaziemassa over. Leg er de zongedroogde tomaatjes bovenop. Ongeveer 45 minuten bakken op 220°.

