



Hoofdgerechten

Champignon-geitenkaastaart met mix van bospaddenstoelen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram bospaddenstoelen (mix)
3 eetlepels peterselie (fijngehakte)
2 eetlepels tijmblaadjes (verse)
50 gram walnoten (grof gehakt)
1 citroen (geraspte schil)
2 eetlepels paneermeel
2 pakken kruimeldeeg
200 gram geitenkaas
120 milliliters room
1 stengel prei
1 ei
3 eetlepels olijfolie
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Rol het deeg uit. Vet een grote bakvorm in met boter en leg er het kruimeldeeg in. Bestrooi met het paneermeel.

Snij de grootste champignons klein en bak ze in boter goudbruin. Roer 2/3de van de geitenkaas los met de room, het ei, en de tijm. Kruid met peper en zout. Schep op de taartbodem.

Snij de prei in dunne ringen en verdeel, samen met de walnoten en de gebakken champignons over de taart. Verkruimel er de resterende geitenkaas over en zet 25 minuten in de oven. Werk de taart af met de citroenrasp en de peterselie.

Keukenbenodigdheden

Oven
Taartvorm

