



Hoofdgerechten

Groentetaart met gerookte zalm, zoete aardappel en ricotta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
400 gram zalm (gerookt, in halve plakken)
2 theelepels sesamzaadjes (wit en zwart)
250 gram ricotta
1 eigeel (losgeklopt)
2 zoete aardappelen (in kleine blokjes)
1 courgette (in lange dunne plakken)
200 gram groene aspergepunten
1 rode ui (in halve maantjes)
bieslook (vers)
peper
zout

Bereidingswijze

Besmeer de rol bladerdeeg met ricotta en verdeel de zoete aardappelblokjes, rode ui en groene asperges over het deeg.

Rol de plakjes zalm tot roosjes en verspreid ze tussen de groenten, doe hetzelfde met de plakken courgette

Plooi de buitenste randen van het deeg ongeveer 1 centimeter naar binnen, besmeer ze met eigeel en bestrooi met sesamzaadjes.

Kruid de taart met peper en zout en schuif gedurende 30 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.

Haal de taart uit de oven en werk af met verse bieslook.

Keukenbenodigdheden

Oven

