



Hoofdgerechten

Taart van vergeten groenten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
3 rode uien (in ringen)
1/2 knolselder (in blokjes)
200 gram schorseneren
2 pastinaken (in blokjes)
100 gram feta
5 takjes tijm
1 citroen
boter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Maak de schorseneren schoon en snij ze in stukjes van 2 cm. Doe ze in een diepe pan en giet er zoveel water bij tot ze net onder staan. Doe er het sap van 1 citroen bij en breng aan de kook. Laat 5 minuten koken tot ze beetgaar zijn.

Hussel de pastinaak en knolselder met 3 el olijfolie, 3 takjes tijm, peper en zout. Schep de pastinaak en knolselder op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet 25 minuten in de oven.

Verwarm een klontje boter in een koekenpan. Voeg de uienringen toe en kruid met zout. Laat al omscheppend 20 minuten bakken tot de ui begint te karamelliseren.

Rol het bladerdeeg uit en bedek er een met bakpapier beklede quichevorm mee. Prik met een vork gaatjes in het deeg. Leg er een vel bakpapier op, strooi er gedroogde rijst of bakbonen op en zet 10 minuten in de oven. Schep de ui op de voorgebakken taartvorm.

Schep er vervolgens de ovengebakken groenten en de schorseneren op. Brokkel er de fetakaas over en bedruuppel met wat olijfolie. Zet nog eens 10 minuten in de oven. Bestrooi voor het serveren met de resterende tijm.

Tip: Heb je nog restjes groenten over? Verwerk ze de volgende dag in een heerlijke, smeùige puree.

Keukenbenodigdheden

Oven

Quichevorm

