



Hoofdgerechten

Groentetaart met pompoen, champignons en kaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de vulling

600 gram pompoenblokjes (hokkaido of butternut)
500 gram champignonmengeling (in partjes)
1 rode ui (gesnipperd)
2 lookteentjes (fijngeperst)
200 gram spinazie (vers)
150 gram brie (of blauwe kaas, in stukjes)
olijfolie
peper
zout

Voor het deeg

2 pakken kant-en-klaar bladerdeeg
bloem
1 ei (losgeklopt)

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Bak de rode ui in olijfolie tot deze zacht is. Voeg de look en champignons toe en bak tot al het vocht verdampt is. Voeg de, pompoenblokjes toe en bak nog 8 minuten mee, totdat ze beginnen te garen. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de spinazie in delen toe en laat deze slinken. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel iets afkoelen.

Maak van de twee rollen bladerdeeg één bol en rol deze, op een met bloem bestoven werkblad, uit tot een lap van enkele millimeters dik. Bekleed een springvorm (20 cm) met het bladerdeeg en snij het overhangende deeg weg. Kneed de restjes tot een bol, rol opnieuw uit en snij er een iets grotere cirkel uit dan de springvorm. Gebruik hiervoor eventueel een bord.

Schep het groentemengsel in de vorm en strooi de stukjes brie of blauwe kaas erover.

Leg de deegcirkel bovenop de groenten en duw de randen goed aan. Maak met een scherp mesje een kleine inkeping in het deeg zodat de stoom kan ontsnappen tijdens het bakken. Bestrijk het deeg met het losgeklopt ei en zet de taart ongeveer 40 minuten in de oven, tot het bladerdeeg goudbruin en knapperig is.

Ontvorm de taart na het bakken en laat deze een paar minuten afkoelen voor het snijden.

Serveer warm, eventueel met een frisse salade erbij.

Keukenbenodigdheden

Oven

Springvorm

