



Hoofdgerechten

Winterse taart met zoete aardappelkorst

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram boerenkool (fijngesneden)
2 eetlepels peterselie (fijngehakte)
40 gram walnoten (gehakt)
1 broccoli (klein, in roosjes)
150 milliliter volle melk
2 zoete aardappelen
150 gram feta
3 aardperen
4 eieren
olijfolie
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de zoete aardappels en snij ze met een mandoline in dunne plakjes. Doe ze in een kom, kruid met peper en zout en giet er een scheutje olijfolie bij. Hussel goed om.

Vet een ronde ovenschaal of springvorm in met olie. Bekleed de bodem en de zijkanten van de schaal dakpansgewijs met zoete aardappel. Zet 15 minuten in de oven.

Schil de aardperen en snij in dunne plakjes. Bak ze in wat boter beetgaar. Kruid met peper en zout. Voeg de reepjes boerenkool en broccoliroosjes toe en bak 5 minuten mee. Klop de eieren los met de melk. Kruid met peper en zout. Meng er de noten en peterselie onder.

Beleg de zoete aardappelbodem met de plakjes aardpeer, boerenkool en broccoli. Giet er het eiernmengsel over en brokkel er de feta over. Zet 30 minuten in de oven. Haal de taart uit de vorm en serveer.

Keukenbenodigdheden

Oven
Mandoline
Springvorm

