DINNERLY

Hartige worteltaart met kruidige room

gegarneerd met sjalotjes en basilicum

20-30min 2 personen

Zoete carrot cake lusten we allemaal, maar vandaag doen we het anders en maken we een worteltaart voor het avondeten. We beleggen knapperig bladerdeeg met oranje en paarse wortel en mengen frisse crème fraîche met verse tijm en knoflook. Zo ontstaat een heerlijke, hartige taart met allerlei verrassende smaken. Ondertussen bak je wat krokante sjalotjes die je over het eindresultaat strooit. Nieuw, knapperig en heel lekker.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 wortel
- 2 paarse wortels
- 15g verse kruidenmix: basilicum & tijm
- 1 kuipje crème fraîche [7]
- 1 rol bladerdeeg [1]
- 1 sjalotje
- 1 blokje harde kaas [3,7]

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el melk [7]
- 2tl honing
- 1el bloem [1]
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp
- vergiet

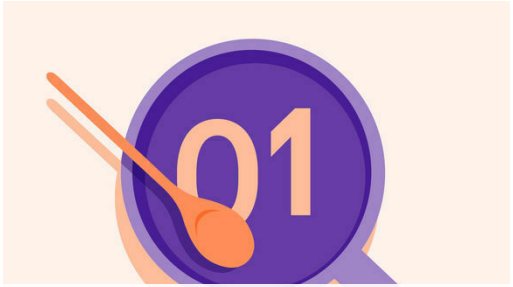
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

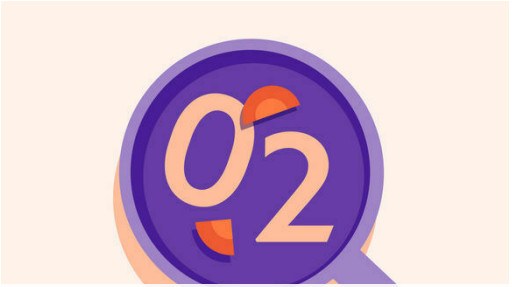
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1050kcal, vet 75.9g, koolhydraten 68.3g, eiwit 15.8g



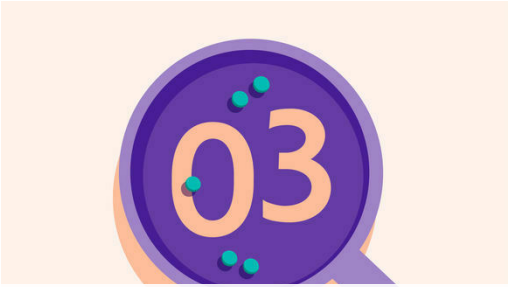
1. Room op smaak brengen

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng ruim gezouten water voor de **wortels** aan de kook in een kleine kookpan. Pluk de **helft van de tijm** en hak fijn. (De rest kun je in een ander recept gebruiken.) Pel 1 teen knoflook en rasp of pers 'm fijn. Roer de **tijm**, 3el melk, de knoflook en een snuf peper en zout door de **crème fraîche**.



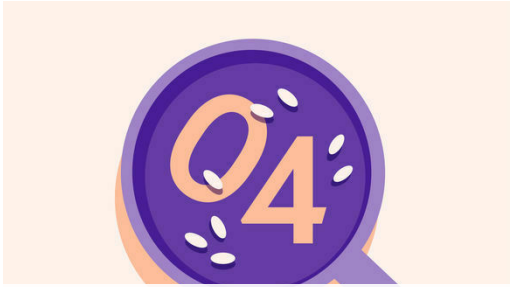
2. Worteltaart voorbereiden

Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat. Bestrijk het **deeg** met de **crème fraîche** en laat hierbij een rand van ca. 1cm vrij. Bak het **deeg** ca. 10min in de oven tot het begint te rijzen. Schil of schrob de **wortels**, halveer ze in de lengte en snij in lange, dunne stokjes.



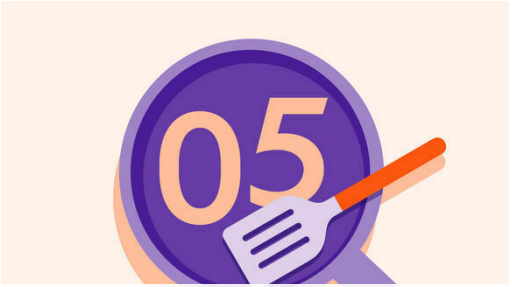
3. Taart bakken

Voeg de **wortels** toe aan het kokende water en kook 3-4min. Laat uitlekken in een vergiet en meng dan met 1el azijn en een snuf peper en zout. Zet de bakplaat op onderzetters op het aanrecht. Verdeel de **wortel** over de **crème fraîche** en bak nog eens 8-10min in de oven, tot het **deeg** goudbruin en knapperig is.



4. Sjalotje bakken

Pel het **sjalotje** en snij deze in dunne ringen. Meng met 1el bloem. Verhit een middelgrote koekenpan met 2el plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Bak het **sjalotje** in 2-3min goudbruin. Schep uit de pan op keukenpapier om uit te lekken en bestrooi met een snuf zout.



5. Snijden en serveren

Snij de **kaas** in dunne plakjes. Pluk de **basilicum** en snij de **blaadjes** in heel dunne reepjes. Bedruppel de **worteltaart** met 2tl honing en bestrooi met de **kaas**, de **basilicum** en het **sjalotje**. Snij in stukken en serveer.

6. Spelen met je eten

Deze kleurrijke wortels zijn natuurlijk een mooie kans om heel creatief te zijn. Beleg de taart in mooie geometrische vormen, leg de wortel in nette rijtjes of wissel oranje en paars steeds af. Speel met je eten!