

DINNERLY

Aromatische pompoentaart met mozzarella

met tomaat, rucola en olijven



ca. 50min



2 personen

Vandaag verwennen we onszelf met een versgebakken stukje taart. Nee, niet als toetje, maar gewoon als avondeten! Je belegt 'm met pompoenpuree, mozzarella, tomaat en olijven en bakt 'm lekker krokant in de oven. Tot slot versier je 'm met verse pittige rucola. Een feestmaal!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kleine biologische hokkaidopompoen
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 tomaat
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 bol mozzarella ⁷
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 50g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1½el boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- staafmixer
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet

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

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1009kcal, vet 69.3g, koolhydraten 68.1g, eiwit 23.5g



1. Pompoen koken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng water met 1tl zout aan de kook in een middelgrote kookpan. Halveer de **pompoen** en schraap de pitten en draden er met een lepel uit. Snij **1 helft** in grote blokjes, voeg ze toe aan het kokende water en kook ze in ca. 10min gaar.



2. Pompoen bakken

Snij de **andere pompoenhelft** in blokjes van ca. 1,5cm. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1½el boter. Bak de **pompoen** al roerend ca. 10min, tot ie zacht en rondom bruin is. Breng op smaak met peper en zout. Meng de **kruidenmix** erdoor en haal de pan van het vuur.



3. Pompoen pureren

Snij de **tomaat** en **olijven** in dunne plakjes. Laat de **mozzarella** uitlekken. Giet de **gekookte pompoen** af in een vergiet, doe terug in de pan en pureer met een staafmixer fijn. Proef en breng op smaak met peper en zout.



4. Deeg beleggen

Rol het deeg uit op een bakplaat. Verdeel de **pompoenpuree** over het **deeg** en laat daarbij een rand vrij. Scheur de **mozzarella** in stukken en verdeel over de **puree**. Beleg dan met de **tomaat**, **gebakken pompoen** en **olijven**.



5. Taart bakken

Druppel 2tl olijfolie over de **taart**, kruid met peper en zout en bak 12-15min in de oven, tot het **deeg** goudbruin is. Beleg de **taart** met **rucola** en garneer met een paar druppels balsamicoazijn.



6. Pittige versie

Hou je van scherp? Met wat chilivlokken of verse kleingesneden chilipeper kun je je taart een beetje (of veel) pit geven.