

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 knoflook-crème fraîche. 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 fraîche³
- 1 rol bladerdeeg²
- 1 sjalotje
- 1 blokje harde kaas^{1,3}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el melk³
- 2tl honing
- 1el bloem²
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOGEREI

- 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

Eieren (1), Glutens (2), Melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

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



1. Crème fraîche bereiden

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. Rits de **helft van de tijm** van de takjes en snij fijn. Pel 1 teen knoflook en rasp fijn. Meng de **crème fraîche** met de **tijm**, 3el melk en de knoflook en kruid met peper en zout.



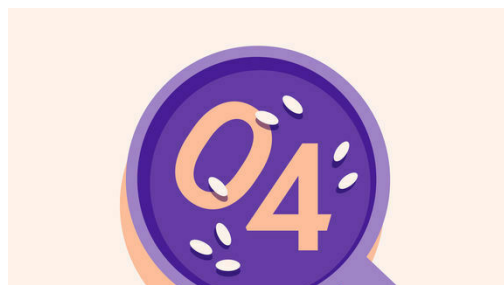
2. Taart voorbereiden

Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat. Bestrijk het **deeg** met de **crème fraîche**, laat daarbij rondom 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 en snij dan in dunne reepjes.



3. Taart bakken

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



4. Sjalot bakken

Pel de **sjalot**, snij in dunne ringen en wentel door 1el bloem. Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 2el plantaardige olie. Bak de **sjalot** in 2-3min goudbruin. Schep uit de pan, laat uitlekken op keukenpapier en kruid met een snuf zout.



5. Afmaken en serveren

Snij of schaaf de **kaas** in dunne plakjes. Pluk de **basilicum** en snij de **blaadjes** in dunne reepjes. Bedruppel de **worteltaart** met 2tl honing en bestrooi met de **kaas**, de **basilicum** en de gebakken **sjalot**. 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!