



Hartige taart met groene asperges en feta

met een witlofsalade met walnoten



ca. 40min



2 personen

Er is weinig dat meer lente schreeuwt dan groene asperges! Je bakt ze op zelfgemaakte karamel met een vleugje mosterd, overdekt met bladerdeeg. De oven tovert het geheel om tot een hartige taart, die je handig omdraait voor het serveren. Handje feta en dragon eroverheen en het feest kan beginnen. En dan hebben we het nog niet eens gehad over die heerlijke witlofsalade met walnoten!

Wat je van ons krijgt

- 250g groene asperges
- 25g walnoten ⁴
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 2 stronken witlof
- 1 bosui
- 10g verse dragon
- 50g feta ²

Wat je thuis nodig hebt

- 50g boter ²
- 50g suiker
- 75ml azijn
- 1el grove mosterd ³
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- grote kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenweegschaal
- maatbeker
- vergiet

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

Kooktip

Gebruik – als je die hebt – een middelgrote ovenschaal waar de asperges dwars in passen.

Allergenen

gluten (1), melk (2), mosterd (3), noten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1141kcal, vet 81.0g, koolhydraten 82.8g, eiwit 18.9g



1. Asperges koken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Verwijder de harde, houtige onderkant van de **asperges** (de onderste 1-2cm) en halveer de **dikkere asperges** in de lengte. Leg de **asperges** in een grote kookpan en vul de pan met ca. 5cm licht gezouten water. Breng aan de kook en kook de **asperges** 1-2min tot ze beetgaar zijn. Spoel ze met koud water af in een vergiet.



4. Taart bakken

Verdeel de **asperges** in een gelijkmatig rijtje over de **karamel** in de ovenschaal. Rol het **deeg met papier** uit op een plank, keer het om en leg het over de **asperges** heen. Trek nu voorzichtig het bakpapier los van het **deeg**. Vouw de randen van het **deeg** naar binnen en prik over het hele oppervlak gaatjes met een vork. Bak 10-15min in de oven tot het **deeg** goudbruin en gaar is.



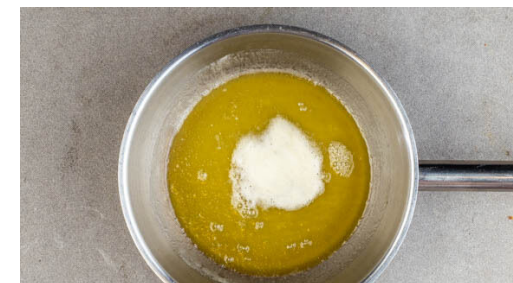
2. Walnoten roosteren

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** 2-3min tot ze goudbruin zijn en beginnen te geuren. **Let op:** ze kunnen snel verbranden. Schep uit de pan en zet opzij om af te koelen. De pan gebruiken we direct weer.



5. Salade maken

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn en een flinke snuf peper en zout. Hak de **walnoten** grof. Snijd de **stronken witlof** in dunne reepjes. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Hussel de **walnoten**, **witlof** en **bosui** om met de **dressing**. Pluk de **helft van de dragonblaadjes** van de steeltjes.



3. Karamel maken

Zet het vuur onder de koekenpan middellaag. Voeg 50g boter, 50g suiker, 60ml azijn en een flinke snuf zout toe. Warm 3-4min op zonder te roeren. **Let op:** de **karamel** wordt erg heet! Haal de pan direct van het vuur zodra de **karamel** een lichte, goudbruine kleur begint te krijgen. Roer er 1el grove mosterd doorheen en verdeel de **karamel** meteen over de ovenschaal (zie kooktip).



6. Taart omkeren

Haal de ovenschaal uit de oven zodra het **deeg** goudbruin en gaar is. Leg een grote snijplank (groter dan de ovenschaal) bovenop de ovenschaal en draai de **taart** voorzichtig om zodat hij op de snijplank terecht komt. Verkruimel de **feta** over de **taart** en garneer met de **dragonblaadjes**. Snijd de **taart** in stukken en serveer met de **witlofsalade**.