



Hartige bladerdeegtaart met gehakt

met ui, winterpeen en kaas



30-40min



2 personen

Hartige taarten zijn perfect voor die lange periode na de feestdagen. Je bent eigenlijk wel klaar met de winter, maar de lente is nog lang niet in zicht, en laten we eerlijk zijn: dat hele 'new year, new me' wordt 'm ook niet. Deze grauwe periode dient daarom bestreden te worden met grote hoeveelheden comfortfood, zoals deze hartige bladerdeegtaart met gehakt en winterpeen. Eet 'm gezellig aan tafel, of huilend in bed.

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 prei
- 1 teen knoflook
- 1 zakje zoet paprikapoeder
- 1 zakje gedroogde oregano
- 1x rundergehakt
- 1 zakje worcestershiresaus ^{1,4}
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje geraspte oude kaas ⁷
- 1 rol bladerdeeg ¹

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp

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

Kooktip

Je kunt de stukjes bladerdeeg gebruiken om de ovenschotel mee te decoreren.

Allergenen

gluten (1), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1128kcal, vet 68.8g, koolhydraten 67.5g, eiwit 50.4g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof. Snijd de **prei** in halve ringen. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn.



2. Groenten bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olie en bak de **wortel** en **prei** ca. 3min.



3. Gehakt rul bakken

Voeg de **knoflook** toe met **1el paprikapoeder** en **1-2tl oregano** en bak ca. 1min. Voeg het **gehakt** toe en bak in ca. 4min bruin en rul. Breng het geheel op smaak met **worcestersaus**, zout en peper.



4. Vulling afmaken

Strooi 1el bloem in de pan en roer goed door. Schenk er 100ml water bij en voeg het **bouillonpoeder** en **1-2tl tomatenpuree** toe. Laat het geheel 1-2min zachtjes koken.



5. Taart vullen

Schep het **gehaktmengsel** in een middelgrote ronde ovenschaal of springvorm. Bestrooi met ca. **3/4e van de kaas**. Rol het **bladerdeeg** uit over de ovenschaal en snijd de randen bij (**zie tip, links**). Bestrijk het **deeg** evt. met een losgeklopt ei.



6. Taart bakken

Bak de **bladerdeegtaart** in 20-25min goudbruin in de oven. Bestrooi het **deeg** 5-7min voor het einde van de baktijd met de **rest van de kaas** en bak tot de **kaas** goudbruin is.