



Bladerdeegtaart met rundergehakt en prei

en een kleurrijke wortelsalade



30-40min



2 personen

Zo'n plaatstaart is een echte allemansvriend, vooral als de bodem bestaat uit luchtig bladerdeeg. En ook de toppings zijn lekker toegankelijk en zacht van smaak: mals rundergehakt, prei en een bodem van romige ricotta. Je bestrooit de taart met knoflookbieslook voor een kleine kick en je maakt er een prachtige salade bij van twee soorten wortels. Als je je huisgenoten hier niet mee aan tafel krijgt weten we het ook niet meer.

Wat je van ons krijgt

- 10g verse knoflookbieslook
- 1 teen knoflook
- 1x rundergehakt
- 200g preiringen
- 1 kuipje ricotta ⁷
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 wortel
- 1 paar se wortel

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- knoflookpers

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1199kcal, vet 81.0g, koolhydraten 64.6g, eiwit 45.0g



1. Kruiden voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **knoflookbieslook** in kleine ringetjes. Pel de **knoflook** en rasp deze fijn, of gebruik de knoflookpers.



2. Gehakt en prei bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1 el olijfolie. Bak het **rundergehakt** en de **preiringen** 3-4min tot het **gehakt** mooi geruld is. Kruid het geheel met een snuf peper en zout en haal de pan van het vuur.



3. Ricotta mengen

Roer de **helft van de knoflookbieslook**, de **knoflook**, 1/2tl peper en 1/2tl zout door de **ricotta**.



4. Bladerdeeg bestrijken

Rol het **bladerdeeg** met bakpapier uit op een bakplaat. Bestrijk gelijkmatig met het **ricottamengsel** en laat hierbij rondom een rand van ca. 1cm vrij.



5. Beleggen en bakken

Verdeel het **gehakt** en de **prei** zonder braadsappen gelijkmatig over het **bladerdeeg**. Gebruik hiervoor een spatel met gleuven of een schuimspaan. Bak de **bladerdeegtaart** 20-25min in de oven tot de randen knapperig en goudbruin zijn.



6. Wortelsalade maken

Schil evt. de **wortels** en gebruik een dunschiller om ze in dunne repen te snijden. Meng de **wortel** met 1-2el olijfolie, 1el azijn, een flinke snuf suiker en een snuf peper en zout. Bestrooi de **afgebakken taart** met de **rest van de knoflookbieslook** en serveer met de **wortelsalade**.