

DINNERLY



Pasen: groentetaart met spiegelei en een knapperige topping van pompoenpitten



ca. 40min



2 personen

Deze Pasen zien we helemaal groen: de kleur van de lente! Verse prei en courgette op knapperig bladerdeeg met een gebakken ei erop – daar komen we helemaal van in de voorjaarsstemming. Heel lekker, heel voedzaam en ontzettend vrolijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 courgette
- 1 prei
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje gedroogde oregano
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 2 eieren ³
- 25g pompoenpitten

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven met bakplaat

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

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1032kcal, vet 77.1g, koolhydraten 57.6g, eiwit 21.6g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **courgette** in dunne plakken. Scheid het **wit** en het **groen** van de **prei**. Snij het **wit** in dunne plakken en het **groen** in dunne reepjes. Pel 2 tenen knoflook en snij of pers ze fijn.



2. Crème fraîche-saus maken

Maak een **saus** van de **crème fraîche**, de **oregano**, de knoflook en 1el olijfolie. Kruid naar smaak met peper en zout.



3. Deeg uitrollen

Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat en rek het evt. met je handen uit om groter te maken (gebruik evt. je eigen bakpapier als het papier onder het **deeg** te klein is). Bestrijk het **deeg** gelijkmatig met de **saus**.



4. Groentetaart bakken

Beleg het **deeg** met de **courgette** en **witte prei** en laat hierbij rondom een rand van ca. 1cm vrij. Bestrooi de **taart** met de **groene prei**, bedruppel met 1el olijfolie en kruid met een snuf peper en zout. Bak 8-12min in de oven, tot de **randen** goudbruin zijn. Draai de plaat halverwege de baktijd om.



5. Eieren meebakken

Zet de bakplaat op onderzetters op het aanrecht. Breek op elke helft een **ei** open en kruid deze met een snuf peper en zout. Bestrooi de **taart** met de **pompoenpitten**. Zet de plaat weer in de oven en bak 7-9min tot de **eieren** gaar zijn – let op dat het **eiwit** helemaal gestold is. Snij de **taart** in stukken en serveer.



6. Extra pit

Om een scherp randje aan deze groentetaart toe te voegen, kun je er voor het bakken rode pepervlokken overheen strooien. Dat zorgt voor een interessant contrast met de zachte smaken van ei en courgette.