



Lentetaart met venkel, ricotta en sinaasappeldressing



40-50min



2 personen

Moeders wil is wet en om onze mama's het een beetje makkelijker te maken (of om juist de kinderen mee te laten helpen), heeft chef Bas dit recept bedacht! Voordat je de plaatartaart met venkelreepjes belegt en citrusdressing besprenkelt, besmeer je het deeg met een gulle laag basilicum-ricotta. Dan de oven in en je hebt na een ogenblik geduld een gerecht te pakken dat één en al lente ademt!

Wat je van ons krijgt

- 1
- 7
- 7

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- olijfolie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- bakplaat
- keukenrasp
- kookpan
- oven
- vergiet

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

Kooktip

Eventueel overige ricotta smaakt prima in roerei of op een snee bananenbrood met ahornsiroop

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 840kcal, vet 59.7g, koolhydraten 52.0g, eiwit 19.0g



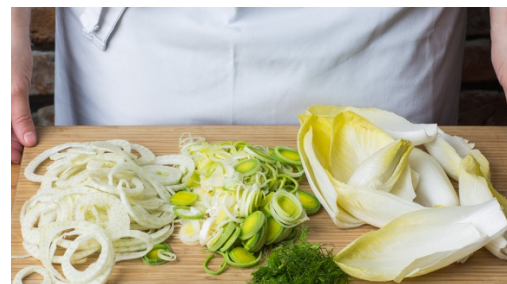
1. Vulling maken

Oven op 200°C hetelucht/220°C voorverwarmen. **Basilicumblaadjes** plukken, **paar blaadjes** ter garnering achterhouden en **rest** grof hakken. **1/2 van de ricotta** in een kom losroeren. **Italiaanse kaas** en **citroenschil** erboven fijnraspen en **gehakte basilicum** erdoor roeren. Met peper en zout op smaak brengen.



4. Plaattaart bakken

Evt. een ei loskloppen en de randen van de **plaattaart** ermee bestrijken. De **taart** in ca. 25-30min in de oven gaar en goudbruin bakken.



2. Groenten voorbereiden

Uiteinde van **witlof** snijden en bladeren van elkaar losplukken. Uiteinde **prei** verwijderen, in dunne ringen snijden, wassen en uit laten lekken. Groene loof van **venkel** plukken en voor later apart houden. Stronk en kern van **venkel** verwijderen en **venkel** in dunne repen snijden.



5. Dressing maken

Ondertussen **sinaasappels** boven een middelgrote kookpan uitpersen en op hoog vuur verhitten. **Sinaasappelsap** laten inkoken tot ca. **4el sap** over is, dan 3el olijfolie erdoor roeren zodat een **dressing** ontstaat. Op smaak brengen met zout.



3. Plaattaart beleggen

Bladerdeeg met aanklevend bakpapier op een bakplaat uitrollen. Randen ca. 1cm naar binnen toe omvouw en **deeg** met **ricottamengsel** besmeren. **Witlofbladeren** met de punten naar buiten gericht over het **deeg** verdelen. Dan **prei** en **venkel** erover verdelen, met 1el olijfolie besprenkelen en wat zout en peper bestrooien.



6. Plaattaart afmaken

Plaattaart uit de oven halen en met **sinaasappeldressing** besprenkelen. Met **overige basilicum, venkelloof** en **enkele lepels overige ricotta** garneren (zie kooktip, links).