



HEERLIJKE HARTIGE TAART MET ZOMERGROENTE

NODIG (± 6 TOT 8 PERSONEN):

125 gram spekblokjes
scheut olijfolie
1 grote courgette in blokjes
1 aubergine in blokjes
1 rode paprika in blokjes
1 grote gesnipperde ui
500 gram rundergehakt
takje verse rozemarijn
blikje tomatenpuree (170 gram)
scheutje rode wijn
1 tl paprikapoeder
1 tl cayennepeper
snufje nootmuskaat
300 gram geraspte kaas
3 eieren
500 gram magere kwark
pakje bladerdeeg, ontdooit
peper en zout naar smaak

DOEN:

1. Verwarm de oven op 180 ° C. Snijd de groente. Fruit het spek, uien en rozemarijn. Voeg het gehakt toe en bak rul.
2. Doe achtereenvolgens de kruiden, tomatenpuree, scheutje wijn, paprika, courgette en aubergine toevoegen. Laat het geheel pruttelen ± 20 minuten pruttelen op zacht vuur. Breng de saus op smaak met peper en zout.
3. Maak ondertussen een mengsel van de magere kwark, rauwe eieren en geraspte kaas. Leg op een ovenschaal bakpapier en daarop verdeel je het bladerdeeg. Prik gaatjes met de vork in het bladerdeeg.
4. Meng de gehaktsaus met het kwarkmengsel. Verspreid de saus over het bladerdeeg. Draai de randjes van het bladerdeeg een beetje naar binnen. Zet de schaal 30 minuten in de voorverwarmde oven. Serveer de hartige taart met zomergroente met een frisse salade!

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU