

Groente taart (plm 20 minuten + 25 min oventijd)

Dit recept is ideaal om van tevoren te maken. Je zet het in de oven en je hebt tijd voor andere dingen. Je kunt het zo uitgebreid maken als je wilt. Óf alleen prei met bladerdeeg óf je voegt allerlei lekkere ingrediënten toe. Hieronder zie je een paar voorbeelden.

Ingrediënten voor 2 personen:

2 stuks prei

1 wortel

10 (kastanje)champignons

1 ui

2 of 3 plakjes ham

1 ei

100 gram geraspte kaas

sie

ovenschaal

2 of 3 plakjes bladerdeeg of gekookte aardappelen

een beetje sla

peper, tijm

Vorbereidings:

Haal de plakjes bladerdeeg uit de diepvries en als ze een beetje ontdooid zijn kun je ze een beetje uitrollen. Als je aardappelen gebruikt moet je deze eerst koken en dan in schijfjes snijden.

Vet een ovenschaal in met een beetje olie.

Warm de oven voor op ongeveer 200 graden

Bak alle groente met een beetje olie in een wok; begin met de ui en voeg dan de prei, champignons, wortel toe en eventueel de kruiden. Na ongeveer 8 minuten is dit klaar. Schep een eitje erdoor en vul de schaal: begin met de bladerdeeg rondom en op de bodem en daarna de plakjes ham op de bodem. De groente voeg je toe, (eventueel een laagje aardappelen) en als laatste de geraspte kaas. Zet de schaal ongeveer 25 minuten in de oven totdat de schotel een beetje bruin is.

