

Champignon uien taart (plm 10 minuten excl schoonmaken+ 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 champignons met uien, of je voegt allerlei lekkere ingrediënten toe. Hieronder zie je een paar voorbeelden.

Ingrediënten voor 2 personen:

200 gram (kastanje) champignons, in schijfjes gesneden

1 ui, in schijfjes gesneden

1 geperst teentje knoflook

100 gram verse spinazie

100 gram hamblokjes

100 gram geraspte kaas

olijfolie

ovenschaal

3 of 4 plakjes bladerdeeg

een beetje sla

2 theelepels oregano

1 theelepel tijm

peper

Voorbereidingen:

Haal de plakjes bladerdeeg uit de diepvries en als ze een beetje ontdooid zijn kun je ze een beetje uitrollen. Vet een ovenschaal in met een beetje olie.

Warm de oven voor op ongeveer 200/220 graden

Bak de uien, knoflook en champignons in een beetje olie in een wok, roer regelmatig om en voeg de kruiden toe. Na ongeveer 8 minuten is dit klaar. Voeg de spinazie toe en roer een paar keer om. Deze mag best knapperig blijven.

Vul de schaal: begin met de bladerdeeg rondom en op de bodem en voeg alle groente toe en als laatste de geraspte kaas. Zet de schaal ongeveer 25 minuten in de oven totdat de schotel een beetje bruin is.

