

Groente taart (exclusief voorbereidingen, 30 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 venkel met aardappelen óf je voegt allerlei lekkere ingrediënten toe. Hieronder zie je een paar voorbeelden.

Ingrediënten voor 2 personen:

¾ venkel in schijfjes

1 aardappel, geschild en in schijfjes

6 kleine tomaatjes, in plakjes

¼ Chinese kool

3 plakjes kipfilet (broodbeleg)

1 ei

50 gram crème fraîche

50 gram geraspte kaas

2 eetlepels paneermeel

olie

ovenschaal

een beetje sla

peper en diverse (verse) kruiden zoals tijm, peterselie, maggi blad, oregano

evt; geblancheerde spinazie, gerookte spek, courgette

Voorbereidingen:

Snijd de (rauwe) aardappelen en de venkel in dunne schijfjes. Dit kan met een kaasschaaf of met een dunschiller. Snijd de tomaten ook in dunne schijfjes.

Pluk wat blaadjes van de (Chinese) kool, niet de harde stukken.

Vet een ovenschaal in met een beetje olie. Klop het ei los met de creme fraiche en doe de kruiden hierbij. Van verse kruiden kun je een aantal takjes gebruiken. Het is niet snel te veel. Gebruik je gedroogde kruiden, gebruik dan enkele theelepeltjes.

Warm de oven voor op ongeveer 180 graden

Begin de ovenschaal met de aardappelen. Leg dan alles in plakjes op elkaar.

Halverwege doe je de helft van de crème fraiche eroverheen en ga dan weer verder. Eindig met de rest van de creme fraiche en strooi er wat geraspte kaas en paneermeel overheen.

Zet 30 minuten in de oven, evt ook even onder de gris.

