



Frans groentetaart

Tarte aux légumes française

🕒 25 + 60 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 3 wortelen
- 🍴 150 g zoete aardappel
- 🍴 2 pastinaken
- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 150 g boter
- 🍴 275 g bloem
- 🍴 150 ml water
- 🍴 ½ tl zout
- 🍴 100 g kikkererwten uit blik
- 🍴 20 g diepvries tuinerwtjes
- 🍴 3 el gedroogde cranberry's
- 🍴 50 g witte kaas
- 🍴 1 tl komijnpoeder
- 🍴 ½ tl cayennepeper
- 🍴 1 el venkelzaad
- 🍴 1 tl kurkuma
- 🍴 1 eidooier
- 🍴 2 rode uien
- 🍴 1 el water
- 🍴 1½ el balsamicoazijn
- 🍴 1 tl suiker

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd de wortel, zoete aardappel en pastinaak in blokjes en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Besprenkel met olijfolie en rooster de groenten 15 minuten.
4. Maak ondertussen het taartdeeg.
5. Mix de boter met 250 g bloem tot een kruimelig deeg.
6. Voeg vervolgens het water en zout toe.
7. Bedek het deeg met vershoudfolie en leg het in de koelkast.
8. Haal de groenten uit de oven.
9. Spoel de kikkererwten af en laat uitlekken.
10. Meng de kikkererwten met de erwten, cranberries, witte kaas en kruiden toe en meng alles door elkaar.
11. Haal het deeg uit de koelkast en leg het op een, met bloem bestoven, oppervlak.
12. Rol het deeg uit tot een diameter van 30 cm en leg het op een bakplaat.
13. Leg de het groente- en erwtenmengsel op het deeg, houdt 2 cm rondom de rand leeg.
14. Vouw de deegrand deels over de vulling en bestrijk met eigeel om een goudbruin korstje te krijgen.
15. Bak 40-50 minuten in de oven tot het een goudbruine kleur heeft.
16. Karamelliseer ondertussen de rode ui.
17. Snijd in ringen en doe in een pan.
18. Voeg het water, balsamicoazijn en suiker toe.
19. Bak de ui hier even in tot het zacht is.
20. Serveer de groentetaart warm, garneer met de gekaramelliseerde ui.

