

Vegetarische Hollandse Groentetaart



Benodigheden 2x4 personen

- 12 plakjes bladerdeeg
- 1 bloemkool
- 1 broccoli
- klein bosje wortels
- 2 prei
- 1 knolgroente
- Spinazie
- 800 g uien
- 60 g boter
- 4 el bloem
- 400 ml melk
- 100 g walnoten
- 500 g geitenkaas naturel 55+
- 2 ronde taartvormen (21 cm)

Bereiding Z.O.Z.

Bereiding

1. Leg de plakjes bladerdeeg naast elkaar en laat ontdoeien.
2. Bekleed de bodem van de taartvormen met bakpapier.
3. Bekleed de vorm met de plakjes bladerdeeg. Prik de bodem met een vork hier en daar in.
4. Kook de gemengde groente in kokend water 5 min. en laat uitlekken. Snijd de ui in halve ringen.
5. Verhit de boter in een gietijzeren koekenpan en fruit de uien goudbruin. Voeg aan het eind nog heel even de spinazie toe en bak deze heel kort mee.
6. Voeg de bloem toe en roerbak 1 min. Verwarm de melk in een steelpannetje en voeg beetje bij beetje toe en roer glad. Breng het geheel op smaak met peper en zout.
7. Meng de groenten met $\frac{4}{5}$ van de walnoten en de uiensaus en schep het in de deegvormen.
8. Verkruimel de geitenkaas erover. Bak de taarten in twee Dutch Ovens in ca. 30 min. goudbruin en gaar. Verdeel na 20 min. de rest van de walnoten over de groentetaart en bak verder.
9. Snijd de taart warm in punten en serveer.

Eet smakelijk!