

Raapstelentaart; hartig en pittig

Hoofdgerecht voor 2 personen, 50min

Van de Streekmolen:

- 250 gram raapsteeltjes

En verder:

- 1 eetlepel olijfolie
- 5 plakjes hartige taartdeeg
- 75 gram katenspek
- 1 rode ui
- 1 teentje knoflook
- 50 gram jonge komijnekaas
- 2 eieren
- 75 gram crème fraîche

Verwarm de oven voor op 180°C. Vet een springvorm in met een eetlepel olijfolie. Beleg de bodem met de plakjes hartige taartdeeg. Pel de rode ui en snijd er dunne ringen van. Pel en pers het teentje knoflook. Snijd de worteltjes van de raapsteeltjes. Was de raapsteeltjes en laat het goed uitlekken. Zet een koekenpan op het vuur en bak hierin het katenspek tot het knapperig is. Leg het gebakken katenspek in een kom en zet deze even aan de kant. Bak in het vrijgekomen vet de ringen rode ui en het geperste teentje knoflook. Voeg als de uienringen glazig zien, $\frac{3}{4}$ van de raapsteeltjes toe. Bak ze mee tot ze iets slinken. Doe het mengsel in de kom bij het katenspek. Snijd de plakken komijnekaas en dunne reepjes. Klop de crème fraîche met de eieren los in een tweede kom. Meng alle ingrediënten goed door elkaar. Schenk het geheel in de springvorm. Zet de springvorm in de oven en bak de taart in 40 minuten gaar. Verdeel voor het serveren de overgebleven raapsteeltjes over de taart. Smakelijk eten.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>