



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Spiraaltaart pastinaak, winterpeen en aubergine

Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 6 plakjes diepvries hartigetaartdeeg
- 2 winterwortels
- 2 pastinaken

En verder:

- 2 aubergines
- 200 gram brie (in lange plakken)
- 2 eieren
- 100 milliliter slagroom
- 4 laurierblaadjes
- 4 takjes verse rozemarijn

Verwarm de oven voor op 200°C. Vet de taartvorm in en bestrooi met bloem. Bekleed de vorm met het deeg en snijd de randen net boven de rand van de vorm af. Zet de vorm afgedekt in de koelkast. Breng een pan water met zout aan de kook. Snijd of schaaf de wortel en pastinaak in lange plakken. Leg ze 1 minuut in het kokende water en spoel onder koud water af. Snijd de aubergines in de lengte doormidden en snijd of schaaf er dunne lange plakken van. Zet de groente- en brieplakken afwisselend en rechtop in een spiraalvorm op het deeg. Begin aan de buitenkant tot de vorm naar het midden toe geheel gevuld is. Klop de eieren los met de room, zout en versgemalen peper en giet dit geleidelijk over de groentespiraal. Steek de laurierblaadjes en rozemarijntakjes er hier en daar tussen. Bak de taart in de oven in circa 25 minuten gaar.

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