



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Worteltaart

hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 300g peen, schoongemaakt en in stukken
- 100g Doruval kaas, in dobbelsteentjes
- 3 eieren

serveren met mini veldsla en rode ui

En verder:

- 1 aardappel, geschild en in blokjes
- geraspte nootmuskaat
- boter
- bloem
- zout, peper

Verwarm de oven voor op 160 °C. Kook de stukken wortel samen met de aardappel gaar in water en zout. Klop ondertussen in een mengkom de eieren los. Laat de gare groente goed uitlekken en pureer ze. Voeg de puree samen met de kaas bij de eieren. Meng goed en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Vet een ovenschaal in met boter en bestrooi lichtjes met wat bloem. Doe het wortelmengsel in de schaal en zet de oven. Laat de taart 30-45 min. bakken tot hij stevig aanvoelt.

Tip: Het lekkerst is de taart van te voren te maken en de volgende dag nog even op te warmen.

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