

TAARTJE MET VOORJAARSGROENTE



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 40 min - **Materiaal :** kleine ovenschaaltjes

Ingrediënten : 4-6 personen

- 2 Eieren - 3/4 Courgettes - 1 ½ Meiraapjes - ½ Ui - 3 Takjes bieslook - 2 Mespuntjes nootmuskaat - 320 ml Kookroom - 3/4 Worteltjes - 1/3 Rode paprika - 5 Kerstomaatjes - 1 Takjes tijm - Zout, peper

1. Schil de worteltjes met een dunschiller en pel de ui.
2. Rasp in de midi-kom met de raspschijf van 4 mm de worteltjes, de courgettes en de meiraapjes.
3. Vervang de raspschijf door de plakjesschijf van 4 mm. Snijd de paprika en de ui in plakjes.
4. Breek de eieren boven de grote kom met het metalen mes. Voeg de fijngeknijpte bieslook, de room en de nootmuskaat toe. Breng op smaak met zout en peper. Laat de machine 30 seconden draaien.
5. Vet een ovenschaal in en verdeel de groenten over de bodem. Schenk het eimengsel erover. Leg de gehalveerde kerstomaatjes erop en bestrooi met tijm.
6. Zet de schaal in de oven en bak het taartje in 40 à 50 minuten gaar in een voorverwarmde oven 180 °C.

Tip van de chef :

Bij dit voorgerecht is een knoflooksausje lekker. Maal 2 knoflookteentjes fijn in de mini-kom. Spatel de knoflook van de komwand naar beneden en voeg 1 tl fijne mosterd toe. Zet de machine aan en voeg via de invoerbuis 150 ml olie toe. Breng op smaak met zout, peper en het sap van een 1/2 citroen.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■