

Eten uit de moestuin

Het voorjaar is een eind op streek. Zowel in de sier- als in de moestuin groeit en bloeit het. We kunnen al van alles oogsten zoals de eerste courgettes. De tijd van rabarber is binnenkort afgelopen. Daarom deze keer een recept met courgette en één met rabarber.

Courgettetaart met champignons

Ingrediënten

- 7 plakjes hartige taart deeg, ontdooid
- 1 courgette
- 125 gram kastanje champignons
- 75 gram geraspte oude kaas
- 6 eieren
- 3 eetlepels bloem
- 2 eetlepels pijnboompitten
- 1 tl Provençaalse kruiden
- 1 bolletje mozzarella
- olijfolie, om in te bakken en in te vetten
- peper en zout



Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180 °C en vet de springvorm/quichevorm in.
- Snijd de courgette in dunne plakjes (eventueel met keukenmachine of mandoline).
- Snijd de champignons in plakjes.
- Bak de champignons in een koekenpan lichtbruin.
- Kluts de eieren los in een grote kom en meng de bloem, Provençaalse kruiden, peper en zout er door. Roer de geraspte kaas door het eimengsel.
- Bekleed de bakvorm met deeg.
- Verdeel het eimengsel over de bodem.
- Verdeel de plakjes courgette en champignons over het eimengsel.
- Scheur de mozzarella in stukken en verdeel deze over de taart en bestrooi tot slot met pijnboompitten.
- Bak de hartige taart 40 minuten in de oven zodat het deeg gaar en het eimengsel gestold is.

Lekker met een frisse salade (bijv. van rucola en pluksla).

Smakelijk eten!