

Hartige pompoentaart

4 pers.

Een kruidige taart voor de herfst en winter

Wat heb je nodig

- 1 pompoen
- Olijfolie
- Peper en (zee)zout
- 6 plakjes deeg voor hartige taart (diepvries), ontdooid
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 ui, gesnipperd
- 3 tl Italiaanse kruiden
- 100 gr. pecannoten
- 250 gr. kaas (bijv. gorgonzola of Danish blue)
- 1 dl. slagroom
- 4 eieren
- Springvorm met doorsnede 24 cm, ingevet

Hoe maak je het

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Bekleed een ingevette ronde bakvorm met de ontdooide plakjes deeg
- Snijd de pompoen in stukken, verwijder de pitten en leg de pompoen op een bakplaat
- Schenk er wat olijfolie over en bestrooi het met zout en versgemalen peper
- Plaats de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven, rooster de pompoen in 30 minuten, haal de pompoen eruit en laat deze iets afkoelen
- Schep het vruchtvlees uit de schil, weeg 600 gram af en meng dit met de ui, knoflook, de Italiaanse kruiden en pecannoten in een kom goed door elkaar
- Roer de kaas, slagroom en de eieren tot een smeug mengsel en voeg zout en versgemalen peper naar smaak toe
- Roer het pompoenmengsel erbij en schep alles in de beklede bakvorm
- Bak de hartige pompoentaart in de hete oven in ca. 30 minuten goudbruin en gaar
- Lekker met een salade (van bijv. rucola)

Opmerking: een hokaido pompoen kan met schil worden gebruikt

Geniet ervan!