

Ode aan de winterwortel

De winterwortel komt van Hollandse bodem en is een groente van het seizoen. Je maakt er zo'n lekkere hutspot met klapstuk of stoofvlees mee. Maar er kan nog zo veel meer mee worden gedaan.

Je maakt er bijvoorbeeld een hartige worteltaart mee. Een feestelijk voorgerecht. Maar met een frisse groene salade vormt het een heerlijk hoofdgerecht.

Hartige worteltaart

recept voor 4 (hoofdgerecht) tot 8 (voorgerecht) personen

Wat hebben we er voor nodig

- 1 ui, fijngesneden
- 600 gram winterwortelen in stukjes
- 1 tl tijmblaadjes
- 2-3 el olijfolie
- zout en peper naar smaak
- 5-6 plakjes bladerdeeg, ontdooid
- 4 eieren
- 2 dl crème fraîche
- 100 gram gekookte ham in reepjes of hamblokjes

Hoe maken we het

1. Bak de ui, wortel en tijm ca. 20 min. tot de wortel zacht is. Breng het op smaak met peper en zout. Pureer het mengsel, bijvoorbeeld met de staafmixer.
2. Bedek de bodem en de opstaande rand van een ingevette taartvorm met een doorsnede van ca. 26 cm. met de plakjes bladerdeeg. Druk de elkaar overlappende randen van het deeg goed op elkaar. Prik met een vork hier en daar gaatjes in de bladerdeeg.
3. Klop de eieren los.
4. Meng de crème fraîche en zout en peper erdoorheen.
5. Voeg de wortelpuree en ham toe en meng het geheel goed dooreen.
6. Schenk het mengsel in de taartvorm en bak de worteltaart 30-40 min. in het midden van een voorverwarmde oven op 200 graden C. tot de vulling is gestold.

Smakelijk eten!

