

HARTIGE TAART MET VENKEL EN OUDE KAAAS MET TONI

(bron Hartige taart van Jasmin Schults en Anaïsa Brucner)

Ingrediënten

- 4 Toni's
- 350 g venkel
- olijfolie
- 1 ui, in plakjes gesneden
- 2 teentjes knoflook, in plakjes gesneden
- 50 ml slagroom
- 2 eetlepels yoghurt
- 3 eieren
- 100 g geraspte oude kaas
- voor het volkorendeeg
- 150 g volkorenmeel
- ½ theelepel (wijnsteen)bakpoeder
- 75 g kwark
- 40 ml olijfolie
- + jouw favoriete slaatje

Werkwijze

Vorbereiden

Meng voor het volkorendeeg het meel met een snufje zout en het bakpoeder. Roer hier de kwark, olijfolie en 40 ml water door en vorm een stevig deeg. Laat minstens 30 minuten ingepakt in plasticfolie rusten in de koelkast.

Bereiden

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Snijd de venkel in dunne plakjes. Bak de venkel met ui en knoflook in wat olijfolie aan en laat even verder stoven tot zacht en bruin. Breng op smaak met zout en peper. Laat even afkoelen. Meng intussen room, yoghurt en eieren met de helft van de geraspte kaas in een kom. Rol het deeg vrij dun uit en bekleed de taartvorm hiermee. Leg de gestoofde venkel op het deeg en giet het roommengsel hier overheen. Bestrooi met de overige kaas en zet ongeveer 30 minuten in de oven.

Serveer met gebakken of gegrilde toni's en een fris slaatje (jouw favoriete slaatje, laat je gaan)

www.monsieurboudin.be