

GROENTETAART

Met deze zelfgemaakte groentetaart maak jij gegarandeerd van iedereen een fan!

Ingrediënten

Voor het deeg

- 250 gram bloem
- Snufje zout
- 100 ml warm water
- 10ml olijfolie
- 60 gram gesmolten boter

Voor de groentevulling

- 1,5 courgette
- 3 medium grote tomaten, gehalveerd
- 1,5 el olijfolie
- Sap van een halve citroen
- Snufje zout en peper
- 5 geklopte eieren
- 200 gram crème fraîche
- Schil van een halve citroen
- Handje munt blaadjes, gesneden
- Snufje zwarte peper
- 70 gram feta kaas, verkruimeld

Stappenplan

01. Bevestig de deeghaak aan je Kenwood keukenmachine.
02. Doe de bloem en het zout in de mengkom. Zet de machine op snelheid 1 terwijl je geleidelijk het warme water en de olijfolie toevoegt. Zodra de ingrediënten zijn opgenomen zet je de snelheid op 2 gedurende 1 minuut.
03. Is het deeg te droog? Doe er nog een scheutje water bij en meng opnieuw. Het deeg moet stevig, maar niet plakkerig zijn.
04. Wikkel het deeg in en laat het 5 minuten rusten op kamertemperatuur.
05. Bevestig het XL roller hulpstuk aan je keukenmachine.
06. Haal het deeg vervolgens uit de wikkel en verdeel het in 9 gelijke stukken.
07. Neem een stuk deeg, maak het plat en vorm het tot een rechthoek met je handen. Bestuif het vervolgens met rijstmeel.
08. Start de machine op snelheid 1 en haal het deeg door het XL roller hulpstuk.
09. Gebruik de draaiknop op het hulpstuk om de rolbreedte stapsgewijs aan te passen van 0 helemaal tot 9, en doe het deeg opnieuw door het hulpstuk om de gewenste dikte te bereiken.
10. Bestrijk je taartvorm met de gesmolten boter en leg het bladerdeeg direct over de vorm. Laat het overtollige deeg over de rand van de vorm vallen. Bestrijk met gesmolten boter en dek af met de theedoek.
11. Blijf het resterende deeg door de roller halen en leg elk vel één voor één in de vorm en zorg ervoor dat de bodem en zijanten gelijkmatig bedekt zijn. En bestrijk ze met gesmolten boter.
12. Als je klaar bent knijp je de randen rondom de rand van de vorm, om zo een stevige rand te maken. Dit bestrijk je ook weer met de boter. Bewaar de overige boter voor later.
13. Verwarm de oven voor op 180°C.
14. Verwijder het XL roller hulpstuk van de machine en bevestig het snij/rasp hulpstuk. Plaats een grote mengkom onder het opzetstuk om de gesneden groenten in op te vangen.
15. Om de courgettes te snijden, start je de machine op snelheid 1 en plaats je deze in de vulopening van het accessoire.
16. Doe de tomaten, olijfolie, citroensap, zout en peper in je kom met de gesneden courgettes.
17. Meng dit met je handen tot de groenten bedekt zijn en leg ze op de bakplaat.
18. Breng zowel de taartvorm als de schaal met groenten in de oven en bak 15 minuten.
19. Plaats de garde in je schone Kenwood Chef-mengkom. Doe hier de eieren, crème fraîche, citroenschil, muntblaadjes en zwarte peper in.
20. Start de machine op stand 4 en klop tot alles net gemengd is.
21. Haal de geroosterde groenten en de taartvorm uit de oven. Leg de groenten in de deegvorm en giet het eimengsel eroverheen. Verkruimel vervolgens de feta kaas erover.
22. Bestrijk de randen van het deeg met de overgebleven gesmolten boter, bak in de oven voor 40 minuten of tot de vulling is gestold.
23. Laat de taart iets afkoelen voordat je hem uit de vorm haalt en serveer.

Benodigheden

- Kenwood Cooking chef XL Titanium
- XL roller hulpstuk en snij/rasp hulpstuk



Bereidingstijd
60 minuten



Wachttijd
50 minuten



Hoeveelheid
5-6 personen



Moeilijkheidsgraad
gemiddeld