

Inhoud

Quiche Lorraine	8	Paprikataart met ansjovis	36
Courgettetaart	11	Doperwtjestaart	39
Paddenstoelentaart met Fontina	12	Pilotaart met spinazie en feta	40
Kleine kaastaartjes	15	Nicoisetaartje	43
Taart met zoete aardappel		Makreeltaartjes met dille	44
en chorizo	16	Witloftaart met ham en kaas	47
Spruitjestaart met rookkaas	19	Aspergetaart met saffraan	48
Pompoentaart met salie	20	Risottotaart met kruiden	51
Quiche met ui	23	Mozzarellataart met tomaat	
Auberginetaart met pasta	24	en basilicum	52
Taartjes met blauwe kaas en peer	27	Russische taart met zalm	55
Taart met zuurkoolcarbonara	28	Quiche met tomaat, olijven	
Italiaanse kruidentaart	31	en tijm	56
Taart met venkel en oude kaas	32	Auberginetaart met gehakt	59
Kleine taartjes met geitenkaas		Tarte tatin met uitjes	60
en artisjok	35	Preitaartje	63





Quiche Lorraine

1 recept boterdeeg
(zie p. 6)
300 ml slagroom
3 eieren
150 g gerookt spek,
in smalle reepjes
zout
peper
taartvorm van 24 cm Ø

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Bekleed de taartbodem met bakpapier en vet de rand in met boter. Rol het deeg uit en bekleed de taartvorm hiermee.

Bak het spek uit in een hete koekenpan. Laat even afkoelen en verdeel over de taartbodem. Meng de slagroom met de eieren, zout en peper. Schep het roommengsel op het spek. Zet de taart in de oven en bak de quiche circa 35 minuten tot de vulling en de bodem gaar zijn en de bovenkant mooi bruin is.





voor 6 taartjes

1 portie volkorendeeg
(zie p. 6)
150 g kaas
(blauwe kaas, mozzarella
en geraspte oude kaas)
2 eieren
200 ml slagroom
zout
peper

6 kleine taartvormpjes
(circa 6 cm ø)

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet de vormpjes in met boter. Rol het deeg dun uit en bekleed er de vormpjes mee.

Meng de room met de eieren, de kaas, zout en peper. Schep een klein beetje van het kaasmengsel in ieder vormpje. Bak de kaastaartjes in de voorverwarmde oven in 30-40 minuten gaar en goudbruin.

Taart met zoete Aardappel en Chorizo

1 recept boterdeeg
(zie p. 6)
1 zoete aardappel,
geschild
en in blokjes
2 kleine aardappels,
geschild
en in blokjes
1 takje rozemarijn
3 tenen knoflook, geplet
1 ui, in ringen
3 eetlepels olijfolie
50 g chorizo, in plakjes
zout
peper

platte ronde taartbodem
van 24 cm Ø

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Bekleed de taartbodem met bakpapier. Rol het deeg uit en bak de bodem circa 10 minuten in de hete oven.

Blancheer intussen de aardappelblokjes in kokend water, ongeveer 5 minuten. Meng de aardappel in een kom met olijfolie, rozemarijn, knoflook, ui en zout en peper. Schep het aardappelmengsel op de deegbodem en verdeel de plakjes chorizo hierover. Bak de taart in 20 minuten mooi bruin.

Taart met Zuurkoolcarbonara

1 recept volkorendeeg
(zie p. 6)

200 g pancetta, in
blokjes

1 teen knoflook

1 ui, gesnipperd

rode Spaanse peper

1 takje rozemarijn

500 g uitgelekte zuurkool

100 ml slagroom

100 g Parmezaanse kaas,
geraspt

2 eieren, losgeklopt

zout

peper

taartvorm van 24 cm Ø

Bak de pancetta in een hete pan uit tot lichtbruin. Voeg knoflook, ui en Spaanse peper toe. Laat dit even fruiten. Voeg de zuurkool toe en bak deze mee. Schenk de slagroom erbij en doe zout, peper en rozemarijn erbij. Laat 20 minuten zachtjes pruttelen. Haal de zuurkool van het vuur en meng de kaas erdoor. Laat even afkoelen en meng dan de eieren erdoor.

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Bekleed de taartbodem met bakpapier en vet de rand in met boter. Rol het deeg dun uit en bekleed de vorm hiermee. Schep de zuurkool in de taart en bak deze 30-40 minuten, tot de bodem gaar is en de vulling goudbruin.





2 plakjes bladerdeeg
200 g verse zilveruitjes
klontje boter
2 theelepels suiker
zout
peper
taartvorm van 15 cm Ø

Smelt de boter met de suiker in een pannetje. Voeg de gepelde uitjes toe en laat langzaam karamelliseren. Meng er zout en peper door.

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Schep de zachte uitjes in de taartvorm. Rol het bladerdeeg dun uit en vouw het stevig over de vulling heen. Prik met een vork gaatjes in het deeg. Bak het taartje circa 25 minuten in de voorverwarmde oven en keer het vervolgens om.

