

## Recept

---

### Bloemkool groentetaart

4 personen

#### Benodigheden

- ✓ 1 eetlepel bloem
- ✓ 150 ml slagroom
- ✓ 1 Hollandse bloemkool
- ✓ 2 tomaten, in partjes zonder zaadlijsten
- ✓ 125 g geraspte jonge kaas
- ✓ 4 eieren
- ✓ 1/4 zakje tijm (a 15 g), alleen de blaadjes
- ✓ 1/2 zakje verse koriander (a 15 g), fijngesneden



#### Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C. Bestuif het werkblad met bloem. Leg de deegplakjes op elkaar op het aanrecht en rol ze uit tot een rechthoekige lap. Bekleed de ovenschaal met het deeg. Kook de bloemkool 5 minuten in een klein laagje water met zout en giet af. Verdeel de bloemkool en tomaat over de deegbodem. Klop de eieren los en roer de slagroom, kaas, tijmblaadjes, koriander, zout en peper erdoor. Schenk het ei-room mengsel over de groenten. Bak de groentetaart in de oven in 25-30 minuten goudbruin en gaar. Laat de taart voor het aansnijden 5 minuten afkoelen, zodat hij stevig blijft

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 23

**EET SMAKELIJK!**

