



HARTIGE TAART met mizuna

(voor 4 personen)

Ingrediënten:

300 gram mizuna

3 lenteuitjes

teentje knoflook

paneerlmeel of 1 beschuit

4 el geraspte parmezaan

200 ml slagroom

4 eieren

peper en zout

100 gram roomboter

200 gram bloem

snufje zout

1 el water

Bereiding:

Vermeng de bloem met in kleine stukjes gesneden roomboter plus een mespuntje zout en maak er een kruimeldeeg van door met je vingertoppen de boter en bloem met elkaar te vermengen.

Meng er 1 ei door en kneed het snel tot een deegbal. Voeg ietsje water toe als het te droog is. Leg het deeg afgedekt minimaal 1 uur koel.

Verwarm de oven voor op 200 graden en vet een taart/quichevorm van 22 cm doorsnede in. Rol het deeg uit op een met wat bloem bestrooid werkblad. Bekleed je vorm en strooi wat paneermeel over de bodem. Verdeel hier de geraspte kaas erover.

Snijd de lenteuitjes in stukjes van een centimeter

Verwijder van de mizuna een centimeter of 10 van de onderkant en was ze.

Roerbak de mizuna tot ze zacht en wat geslonken zijn.

Pers een teentje knoflook uit en vermeng het met de mizuna.

Leg de mizuna en lenteuitjes op het deeg.

Klop de room met de eieren tot een egale massa. Breng op smaak met een snufje zout en lekker wat gemalen peper. Giet het mengsel over de taart en zet 30 tot 40 minuten in de oven tot de taart gaar is.

Verdeel in puntjes en eet smakelijk.

Serveer eventueel met een groene salade.