



## Knapperige vega groentetaart

met boerenkool en oude kaas



20-30min



2 personen

Boerenkool is helemaal hip en trendy. In menig huishouden wordt een salade met deze seizoensgroente op tafel gezet, maar heb je de groene krachtpatser ook al eens knapperig gebakken gegeten? Deze plaattaart bestaat uit laagjes geraspte oude kaas, citroenige champignons, boerenkool en een handje pecannoten. Alle smaken van de herfst in één lekkere hap!

## Wat je van ons krijgt

- champignonplakjes
- bladerdeeg <sup>1</sup>
- boerenkoolreepjes
- rode ui
- geraspte oude kaas <sup>7</sup>
- citroen
- pecannoten <sup>15</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- bakplaat
- fijne keukenrasp
- grote koekenpan
- oven

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

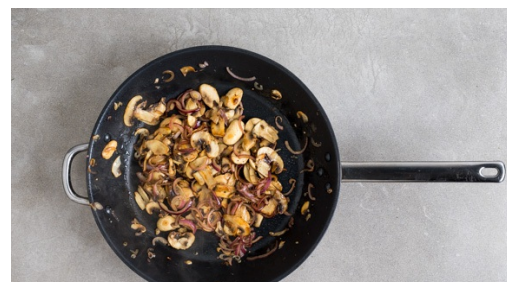
## Voedingswaarde per portie

calorieën 860.0kcal, vet 64.1g, eiwit 26.2g, koolhydraten 40.3g



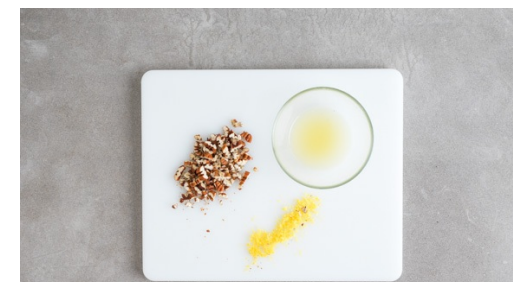
### 1. Ui snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen.



### 2. Groenten bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **champignonplakjes, ui** en 1/4tl zout en peper toe. Bak al roerend 5min totdat de **champignons** bruiner beginnen te worden en de **ui** zacht is.



### 3. Noten en citroen bereiden

Hak intussen de **pecannoten** grof. Rasp de **schil** van de **citroen** fijn en pers hem uit. Voeg **1,5el citroensap** aan de pan met **champignons** toe en roer door. Roerbak 1-2min tot het **citroensap** door de **champignons** is opgenomen en neem de pan van het vuur.



### 4. Plaattaart beleggen

Doe de **boerenkool** met 1el olijfolie en 1/4tl zout in een kom en masseer de **kool** zodat de olie in de reepjes kan trekken. Roer er dan de **gehakte pecannoten** door. Rol het **bladerdeeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Bestrooi met de **kaas** en verdeel er dan het **champignon-uimengsel** over. Verdeel de **boerenkool** en **pecannoten** erover.



### 5. Plaattaart bakken

Bak de **plaattaart** 10-15min in het midden van de oven tot het **deeg** gaar is.



### 6. Serveren

Neem de **plaattaart** uit de oven en bestrooi met **citroenrasp** naar wens. Snijd in stukken en serveer warm.