

MARLEY SPOON



Knapperige vega groentetaart

met boerenkool en oude kaas



30-40min



Voor 3-4 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

- geraspte oude kaas ⁷
- citroen
- bladerdeeg ¹
- champignonplakjes
- boerenkoolreepjes
- rode ui
- pecannoten ¹⁵

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.

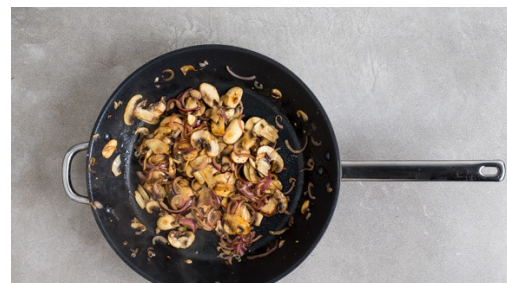
Voedingswaarde per portie

calorieën 845.0kcal, vet 63.8g, eiwit 25.2g, koolhydraten 39.4g



1. Ui snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Halveer, pel en snijd de **uien** 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 **2-3el 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 **elk stuk 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. Plaattaarten bakken

Bak de **plaattaarten** 10-15min in de oven tot het **deeg** gaar is. Wissel de bakplaten halverwege om voor een gelijkmatige garing.



6. Serveren

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