



Worteltaart met Boerenkaas

Ingrediënten

Voor het deeg: 200 g volkorenmeel • 2 tl zout
• 75 g koude boerenboter • 100 g boeren-
kwark • circa 3 el koud water

Voor de vulling: 400 g (biologische) wortel •
150 g geraspte belegen Boerenkaas • 3 tak-
jes koriander • 3 eieren • 2 dl zure boeren-
room of boerenyoghurt • 1 dl boerenmelk •
zout, peper • 3 tl kerriepoeder • 1-2 tl vers
geraspte gemberwortel • 1 takje koriander

BRON: VOORLICHTINGSBUREAU BOERERIJZIJVEL

- 1 Meng het volkorenmeel, het zout en de in stukjes gesneden boter in een kom en roer tot er een kruimelige massa ontstaat.
- 2 Doe de kwark en het water erbij en meng de massa snel met een koele hand tot een samenhangend geheel (niet kneden!).
- 3 Dek de kom af en laat het deeg 2 uur rusten in de koelkast.
- 4 Neem het deeg uit de koelkast en laat het een uur op kamertemperatuur komen. Rol het deeg vervolgens uit en bekleed de ingevette bakvorm (28 cm) met het deeg. Prik met een vork gaatjes in de deegbodem.
- 5 Maak de wortels schoon en rasp ze grof. Houd drie eetlepels geraspte wortel achter.
- 6 Meng de geraspte wortel met de Boerenkaas en de fijngeknipte koriander. Verdeel het wortelmengsel over de deegbodem.
- 7 Klop de eieren los met de zure room, melk, zout, peper, kerriepoeder en geraspte gember. Schenk het eimengsel over de vulling.
- 8 Plaats de taart net onder het midden in een voorverwarmde oven van 200-220 °C en bak hem gaar en goudbruin gedurende circa 35 minuten.
- 9 Verdeel de laatste 3 minuten de achtergehouden wortelrasp over de taart. Garneer de taart met een takje koriander.

Tip: Wil je snel klaar zijn, gebruik dan pizzadeeg uit de koeling, diepvriesplakjes voor hartige taart of een pak hartige taartmix.