



Ingrediënten

Voor 4-6 personen: 5-6 plakjes diepvriesbladerdeeg
 • 1 eidooier, losgeklopt • 2-3 venkelknollen, in reepjes
 • 30-40 g boter • 3 el fijngesneden peterselie • zout, peper • 150 g licht belegen Boerenkaas, grof geraspt
 • 2-3 eieren • 3 dl crème fraîche • extra nodig: lage taartvorm van 26 cm Ø, ingevet

BRON: VOORLICHTINGSBUREAU BOERDERIJZIJVEL

Venkel-Boerenkaastaart

- 1 Verwarm de oven voor op 225 graden Celsius.
- 2 Leg de plakjes deeg op elkaar en rol ze uit tot een cirkel van 30 cm doorsnede. Leg het deeg in de vorm. Prik de deegbodem regelmatig in met een vork en bestrijk de randen en bodem met de losgeklopte eidooier.
- 3 Bak de deegbodem ± 15 minuten in het midden van de oven.
- 4 Schakel de oven terug naar 200 graden.
- 5 Bak de venkel ± 10 minuten op zacht vuur in de boter, laat daarbij zo veel mogelijk vocht verdampen.
- 6 Breng op smaak met peterselie, zout en peper en roer er 75 g Boerenkaas door. Schep dit mengsel op de deegbodem.
- 7 Klop de eieren los met de crème fraîche en wat zout en peper.
- 8 Schenk het roommengsel op de vulling.
- 9 Strooi er 75 g Boerenkaas over en bak de taart nog 15-25 minuten in het midden van de oven.

Variatietip:

Leg voordat u het venkelmengsel in de vorm scheidt, een paar plakken gerookte zalm op de voorgebakken bodem. In plaats van zalm kunt u ook gekookte achterham gebruiken.