

Aardappeltaart met bloemkool

Ingrediënten

800 gram aardappels
1 bloemkool
1 ui
2 tenen knoflook
6 eieren
250 milliliter slagroom
200 gram spekjes
zout en peper
100 gram geraspte kaas
2 theelepels paprika
Boter (om in te vetten)

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden. Schil de aardappels en snijd ze in blokjes. Kook de aardappelblokjes 8-10 minuten. Kook de bloemkoolroosjes circa 10 minuten. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Bak de spekreepjes, ui en knoflook 4-5 minuten in een pan.

Meng in een kom de eieren met de slagroom. Doe in een grote kom de aardappelblokjes, bloemkoolroosjes, gebakken spekreepjes, een snufje zout en peper en het paprikapoeder bij elkaar en roer hier ook de geklutste eieren doorheen. Schep het geheel in een ingevette springvorm en verdeel de geraspte kaas erover. Zet de aardappeltaart 30 tot 40 minuten in de oven.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Kookboek, Lekker en simpel 100 snelle wereldgerechten van Jorrit van Daalen Buissant Des Amorie en Sofie Chanou
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos