

## Hartige worteltaart

### Ingrediënten

5 plakjes bladerdeeg  
800 gram winterwortel, geraspt  
1 ui, in kleine stukjes  
1 theelepel ketoembar  
1/8 theelepel gemberpoeder  
1/8 theelepel zwarte peper  
4 eieren  
100 milliliter slagroom  
1 takje verse tijm  
100 gram geraspte (oude) kaas  
peper en zout

### Bereiding

Start met het ontdooien van de plakjes bladerdeeg en het verwarmen van de oven op 200 graden.

Bekleed vervolgens een springvorm aan de onderkant met bakpapier en vet de randen in met boter. Bekleed vervolgens de springvorm met de ontdooide plakjes bladerdeeg. Je kunt eventueel de plakjes bladerdeeg op elkaar leggen en er met een deegroller 1 plak van maken.

Bak de geraspte wortel in een pan met wat olie. Doe dit ongeveer 5 minuten. Voeg na 2 minuten de ketoembar, het gemberpoeder en de zwarte peper toe en roer goed door. Breng de wortel op smaak met zout en (eventueel) nog wat zwarte peper. Schep de wortel na 5 minuten in de springvorm.

Klop nu in een aparte kom de eieren los met deslagroom. Roer hier de blaadjes van het takje tijm doorheen. Mix ook de helft van de kaas door de eiermix en giet de mix over de wortelen. Maak met een vork openingen tussen de wortels zodat het ei ook ertussen komt. Strooi als laatste de rest van de kaas over de taart en bak de taart 30 – 35 minuten in de oven totdat hij bruin is.

### Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: [www.joorkitchen.nl](http://www.joorkitchen.nl)  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos