

Prei-bloemkooltaart met geitenkaas en noten

Ingrediënten

voor 4 personen,

bereidingstijd 85 minuten

(inclusief baktijd)

- 1 bloemkool met bladeren
- 2 preien
- 1 gele paprika
- 1 rode peper
(met of zonder zaadjes)
- 2 teentjes knoflook
(uit je Eetuintje)
- 3 takjes verse tijm
(of 1 theelepel gedroogde tijm)
- 6 eieren
- 200 gr gemengde noten
- 200 gr bloem
- 100 ml kookroom
- 100 gr verse geitenkaas
- Zout en peper
- Olijfolie
- Boter (om in te vetten)
- Sla (optioneel)

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 170 graden.
2. Snijd 500 gr roosjes van de bloemkool en maal fijn met de keukenmachine. Maal ook de noten fijn en meng met de gemalen bloemkool, 2 eieren en de bloem. Breng op smaak met zout en peper.
3. Vet de taartvorm in (springvorm Ø 24cm) en verdeel het bloemkool-notenmengsel over de bodem en randen. Druk goed aan met de achterkant van een lepel. Bak de bodem in de oven 20 minuten voor.
4. Snijd nu de rest van de bloemkoolroosjes klein en de stam in blokjes, bewaar apart. Bewaar ook de bladeren van de bloemkool (stap 8).
5. Verwijder de zaadlijsten van de paprika's en snijd in blokjes. Halveer de hele prei, wit en groen, en snij in halve ringen. Was de prei goed.
6. Meng de room met de overige eieren en de geitenkaas in een kom. Breng op smaak met zout en peper. Snijd de peper fijn en voeg toe, gebruik ook de zaadjes voor meer pit. Pers de knoflook boven de kom uit en rits de tijmblaadjes van het takje en voeg toe. Meng goed.
7. Verdeel de paprika, prei en bloemkoolblokjes over de bodem en giet het geitenkaas-eimengsel erover. Bak de taart in 40 minuten af.
8. Was ondertussen de bloemkoolbladeren en ontdoe ze eventueel van de harde nerf. Leg de bladeren op een ovenrek en besprenkel met olijfolie.
9. Haal de taart uit de oven en verhoog de temperatuur naar 200 graden.
10. Bak de bloemkoolbladeren in 10 minuten krokant in de oven.
11. Serveer de prei-bloemkooltaart met de geroosterde bloemkoolbladeren en eventueel extra sla.

Tips! Gebruik van de bloemkool de roosjes, de stam en het blad. Zo creëer je minder afval en het smaakt net zo lekker!

Taart over? Bewaar tot enkele dagen afgesloten in de koelkast en warm het weer op in de oven.

Bewaar het uiteinde van de preien en de zaadjes van de paprika en peper. Dit is het begin van een nieuwe plant, bekijk [de regrowing tips!](#)

