

## Eettuintjes Recept #1

# Hartige taart met gegrilde groenten en Provençaalse kruiden uit je Eettuintje

In een Eettuintje kunnen kruiden natuurlijk niet ontbreken. Je plukt zo uit eigen tuin. Dat is verser dan vers, scheelt een hoop plastic verpakkingen en kost je niets! Met verschillende kruiden kun je ook nog eens heerlijke smaakcombinaties maken. Weet je bijvoorbeeld wat er in dat potje Provençaalse kruiden uit de supermarkt zit?

**Vorbereidingstijd:** 20 min

**Bereidingstijd:** 30-40 min

**Aantal personen:** 4 personen

**Beste seizoenen:** zomer en herfst

## Wat heb je nodig?

### Ingrediënten

- een pak Koopmans hartige taart
- 50 g boter op kamertemperatuur
- 50 ml water
- olijfolie om mee te bakken
- 1 rode ui in stukken
- 2 paprika's in stukken
- 1 courgette in stukken
- 1 aubergine in stukken
- 1 tl Provençaalse kruidenmix van verse kruiden uit je eigen Eettuintje
- 2 tenen knoflook, gehakt
- 150 g crème fraîche
- 3 eieren
- 50 g geraspte gruyère of jong belegen kaas
- 50 g Parmezaanse kaas
- 1 tl zout
- extra zout en peper naar smaak

### Andere benodigdheden

- springvorm 22-25 cm
- mixer



## Hoe maak je het?

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Bak de groenten met de knoflook en wat zout en peper beetgaar in de olie en laat afkoelen.
3. Mix de bodemmix met het water en de boter tot een soepel deeg en laat 10 minuten afgedekt staan.
4. Klop de crème fraîche, de eieren en de sausmix uit het pak goed en meng met de kaas.
5. Vet de bakvorm in en bekleed deze met het deeg.



6. Meng de afgekoelde groenten met de Provençaalse kruiden en verdeel de groenten over de bodem van de taart.
7. Giet het kaasmengsel over de groenten.
8. Bak de taart in ongeveer 30-40 minuten gaar en mooi bruin.

### **Maak je eigen Provençaalse kruidenmix!**

Provençaalse kruiden maak je heel simpel uit eigen tuin. Pluk de kruiden vlak voordat je ze gebruikt en hak ze vervolgens fijn. Deze kruiden passen goed in een Provençaalse mix:

- 1 tl tijm
- 1 tl bonenkruid
- 1 tl marjolein
- 1 tl salie
- ½ tl oregano

