

Witloftaart



Met kastanjemeel

Ingrediënten voor circa 6 punten:

Deeg:

- 150 gram bloem
- 100 gram kastanjemeel
- 120 gram boter
- Snufje zout
- 3 eetlepels koud water

Vulling:

- 500 gram witlof (of radicchio)
- 100 gram pittige kaas
- 50 gram gedroogde abrikozen
- 50 gram walnoten
- 2 sjalotjes
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 dl. slagroom
- 2 eieren
- zout

Bereiding:

1. Meng in een kom bloem, kastanjemeel en zout.
2. Snij de boter in kleine stukjes en doe ze in het bloemmengsel. Snij nu met 2 messen de boter in piepkleine stukjes.
3. Voeg het water toe en kneed met 1 hand snel een samenhangende deegbal, niet door kneden.
4. Verpak deze deegbal in plastic en leg hem een uur in de koelkast.
5. Verwarm de oven voor op 200°C.

6. Beboter een springvorm van 22 cm. Ø
7. Rol het afgekoelde deeg uit op een met bloem bestoven aanrecht en bekleed hiermee de springvorm.
8. Snipper de sjalotjes.
9. Hak de walnoten fijn.
10. Snij de kaas in kleine blokjes.
11. Was de witlof of radicchio, laat deze uitlekken. Verwijder de harde steelaanzet en kern en snij het blad in fijnen reepjes.
12. Snij de abrikozen in kleine stukjes.
13. Verwarm een braadpan, doe er de olijfolie in en smoor zachtjes en roerend de sjalotjes.
14. Voeg de witlof of radicchio toe en roerbak deze tot de blaadjes slap zijn.
15. Van het vuur af kaas, abrikozen en walnoten er door roeren.
16. Dit mengsel over het deeg verspreiden.
17. Eieren, slagroom met wat zout loskloppen en over het groentemengsel gieten.
18. De taart in de oven plaatsen en in circa 30 minuten gaar en lichtbruin bakken.

Hartige taart met zoetige deegrand en bitterzoete vulling.

Kastanjes

Tamme kastanjes horen samen met hazelnoten, beukennotjes en eikels in NL tot de botanische noten.

De overige noten die wij kennen behoren meestal botanisch gezien tot de peulvruchten, zaden en steenvruchten. Vanwege de voedingswaarde worden ze in de keuken allemaal noten genoemd.

De tamme kastanje komt oorspronkelijk veel voor in het Middellandse zeegebied, maar deze boom is ook in Nederland te vinden.

Verse tamme kastanjes zijn slechts kort houdbaar. Van deze noten wordt ook meel gemalen met een vrij zoete smaak. Dit meel wordt gebruikt voor koek en gebak.

Dit recept komt van www.essen-und-trinken.de en is bewerkt door **Voedwel**, Ineke Fienieg, *natuurvoedingskundige*: www.voedwel.nl

Recept: 1430
Hoofdgerecht
Seizoen: herfst-winter