

## **Sperziebonentaart**

Het leuke aan de Nederlandse seizoenen is dat we ieder seizoen weer anders kunnen eten. De ingrediënten zijn anders, en we maken ze anders klaar. En hoewel de lente nu echt is losgebarsten wil ik je even wijzen op wat er gaat komen; de zomer!

Wist je trouwens dat sperziebonen in Nederland alleen in juni tot en met september geteeld worden? Ze liggen wel het hele jaar door in de winkel, maar in die andere maanden (en ook nog wel in juni en juli) wordt de boon uit warmere landen gehaald.

SPERZIEBONENTAART (Torta di fagiolini)

### Ingrediënten:

- \* 1 kg sperziebonen, schoongemaakt
- \* 50 gr boter, plus extra om in te vetten
- \* 1 teen knoflook
- \* 500 gr bladerdeeg
- \* bloem
- \* 4 eieren
- \* 400 ml room
- \* 200 ml melk
- \* 65 gr Parmezaanse kaas
- \* zout en peper

### Bereidingswijze:

Breng water aan de kook en laat daarin de sperziebonen met zout in 5 tot 8 minuten beetgaar worden. Giet ze af en hak ze in stukjes.

Verwarm de boter in een koekenpan en laat het teentje knoflook hierin zachtjes goudbruin kleuren. Haal uit de pan en doe de sperziebonen erin. Laat 5 minuten bakken, roer af en toe. Neem de pan van het vuur en laat iets afkoelen.

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Beboter een taartvorm en bekleed de vorm met bladerdeeg. (In het recept rollen ze het deeg uit tot een ronde plak van 3 mm dik.)

Klop de eieren los met de room en de melk en breng op smaak met peper en zout.

Rasp de parmezaan.

Verdeel de bonen over de bodem, giet het eimengsel erover en bestrooi met parmezaanse kaas.

Laat in 45 minuten, of tot de vulling gestold is en het deeg goudbruin, in de oven bakken.

**Wijnadvies: Lugana Bianco Ottella, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort**