

BROCCOLITAART MET CASHEWNOTEN

voor 4-6 personen:

pakje bladerdeeg, paneermeel, olie, 2 stronken broccoli, 3 eieren, peper en zout, 2 dl room, bosje verse bieslook, 100 gram cashewnoten, 250 gram (zachte) geitenkaas

Vet een grote springvorm in met olie. Bedek de bodem en de wanden met het bladerdeeg en strooi er een klein laagje paneermeel overheen. Snijd de broccoli in kleine roosjes en kook ze in een pan tot ze beetgaar zijn (ongeveer 5 minuten). Spoel de roosjes vervolgens af onder koud water en laat ze uit lekken. Klop de eieren los in een kommetje en klop vervolgens de room en een snufje zout en peper doorheen. Snipper de bieslook boven de kom en roer het door het mengsel. Hak de cashewnoten in grove stukken en snijd de kaas in kleine blokjes. Verdeel de noten, de kaas en de broccoli over de taartvorm. Schenk de room-eimengsel erover. Bak de taart ongeveer 35-40 minuten in de oven op 200

WIJNADVIES: CANTINE BUGLIONI "IL DISPERATO"

