

## Ratatouilletaart met aardpeer

recept 60

Menugang: Hoofdgerecht  
Benodigde tijd: 20 min - 5 min wachten- 50 min oventijd  
Aantal personen: 8 personen

### Ingrediënten

- 2 el zonnebloemolie
- 750 g aardpeer
- 1 blik super croissantdeeg
- 275 g ratatouille à la Provence in blik
- 150 g zachte geitenkaas 55+
- 70 g tomatenpuree
- 2 middelgrote eieren
- 20 g verse platte peterselie
- 50 ml zonnebloemolie
- klein teentje knoflook

### Benodigheden

- Een springvorm van ongeveer 20 cm
- staafmixer

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 170 °C.
2. Vet de springvorm in.
3. Schil en snijd de aardperen in stukjes van 1 cm. Kook de aardperen in 8 min. beetgaar en giet af.
4. Bekleed ondertussen de springvorm met  $\frac{2}{3}$  van het croissantdeeg
5. Doe de ratatouille in een kom.
6. Verkrummel de kaas erboven.
7. Meng de tomatenpuree, eieren en aardpeer erdoor.
8. Schep het mengsel in de springvorm en bedek met de rest van het croissantdeeg.
9. Bak de taart in 50 min. iets onder het midden van de oven goudbruin en gaar.

10. Maak een dressing van de peterselie, olie en knoflook en pureer dit tot een kruidenolie.
11. Neem de taart uit de oven en verwijder de vorm.
12. Laat 5 min. afkoelen en besprenkel het geheel met kruidenolie.

### Serveertip:

De taart kan zowel op kamertemperatuur als warm te serveren.

### Variatietips:

- Let op: bij de taart op de foto is een dubbele portie ratatouille gebruikt. Om een stevigere vulling te krijgen 1 of 2 eieren extra nemen.
- De kruidenolie is niet noodzakelijk, geeft een feestelijke uitstraling en is ook smakelijk.
- Geen aardpeer dan is knolselderij een goed alternatief.
- Lekker makkelijk en snel is het gerecht met een Hak stazak met Italiaanse groenten gebruiken.
- Een restje van de caponata uit recept 58 smaakt ook lekker als vulling.

