



Hartige savooitaart



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 savooikool (klein)
75 gram boter
zwarte peper
zout
1 kruimeldeeg (kant-en-klaar)
3 eetlepels paneermeel
1 potje ricottakaas
50 gram parmezaan (geraspt)
3 eieren
1 blik ansjovisfilet (uitgelekt)
nootmuskaat

Bereidingswijze

- 1.** Verwijder de buitenste bladeren van de savooikool. Snij de kool in vier kwartjes en verwijder de harde steelaanzet. Bestrijk elk kwartje met boter en breng op smaak met peper en zout. Verpak elk kwartje in aluminiumfolie en zet 1,5 uur in een op 180 °C voorverwarmde oven (doe dit eventueel de dag of avond voordien). Haal uit de folie en snij fijn. Laat afkoelen en hou apart. Giet het vrijgekomen vocht weg.
- 2.** Bekleed een diepe taartvorm met het kruimeldeeg. Leg er een vel bakpapier in en bestrooi met bakparels (of gedroogde bonen, erwten, rijst). Zet 15 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Verwijder het bakpapier en de bakparels. Laat nog 10 minuten bakken. Haal de vorm uit de oven. Laat even afkoelen en bestrooi met paneermeel.
- 3.** Meng een potje ricotta met de Parmezaanse kaas, de losgeklopte eieren en de geplette ansjovisfilets. Breng op smaak met zwarte peper en nootmuskaat. Meng met de fijngesneden kool. Schep dit mengsel in de taartvorm en zet 40 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat afkoelen op een rooster.