



Filodeegtaart met wortel- & courgettespiralen



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 pak filodeeg
1 klontje boter (gesmolten)
100 gram mascarpone
peper en zout
6 wortels (geel, paars en oranje)
2 courgetten
olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Bekleed een beboterde taartvorm met 4 lagen filodeeg.
- 2.** Breng tussen elke laag een beetje gesmolten boter aan, zodat het deeg mooi aan elkaar kleeft.
- 3.** Bestrijk de bodem met mascarpone, peper en zout.
- 4.** Snij alle groenten met een mandoline of dunschiller in linten.
- 5.** Schik deze cirkelvormig in de taart (begin in het midden en werk zo naar de buitenkant).
- 6.** Bestrijk met olijfolie en breng op smaak met peper en zout.
- 7.** Zet ± 50 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.