

# Spiraaltaart met courgette



## Ingrediënten voor 6 personen:

- 1 kant-en-klare kruimeldeeg
- gedroogde bonen (of bakbonen)
- ½ teentje knoflook
- 150 g halfgedroogde tomaten
- 1 ei
- 250 g ricotta
- groot handvol basilicumblaadjes
- 4 wortelen
- 1 groene courgette
- 1 gele courgette
- oregano, peper, zout, Provençaalse kruiden



## Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 185°C. Bekleed een ronde taartvorm met de kruimeldeeg en prik rond met een vork. Leg een boterpapier op de taartvorm en leg hier een gewicht op. Je kan hiervoor baklinzen, droge rijst of gedroogde kikkererwten, erwten of bonen voor gebruiken. Zorg dat deze vulling goed tot in de randjes van de vorm zit. Bak de taartbodem gedurende een kwartier.
- Pel de knoflook en mix met de halfgedroogde tomaten tot een smeug geheel, dit wordt de pesto.
- Klop het ei los en meng dit met de ricotta en de basilicum.
- Kruid met peper & zout.
- Schil de wortelen en de courgettes. Snij ze nadien met een mandoline of dunschiller in dunne linten.
- Laat de taartbodem eventjes afkoelen en bedek met de pesto. Schep hierop het ricottamengsel.
- Schik de groentelinten afwisselend op de bodem, vertrek vanuit het midden en ga zo naar de buitenkant van je taartdeeg. Doe dit tot het ganse deegoppervlak is bedekt met de groentenspiraal.
- Zet voor minstens 35 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven.
- Werk de afgekoelde taart af met Provençaalse kruiden.

---

## Tips

- Naast bovenstaande groenten, kunnen ook andere groentenlinten gebruikt worden. Denk hierbij aan aubergine, paprika, verschillende kleuren van wortelen, pastinaak,...

---

## Bron

- Magazine 'Simply You'