

Ingrediënten

3/4 struikjes witlof-200 gr.
magere spekjes-2 el. boter-1
sjalotje-3 gare aardappels-3
eieren- 1 dl. creme fraiche-5/6
bladerdeegvellen-kaas-
zout-peper-kerrie

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

witloftaart

Heerlijke witloftaart, zelfs de kids lusten dit

Hulpmiddelen

Ovenschaal-koekenpan

Vorbereiding

Schil de aardappels en kook deze gaar snijd ze in plakjes, schil het sjalotje en hak deze fijn, snijd de struikjes witlof in stukjes.

Bereidingswijze

De spekjes in de boter bakken, doe het sjalotje en de witlof erbij, laat dit 5 min. stomen, leg de vellen bladerdeeg op elkaar en maak hier een mooie lap van leg deze in de schaal,leg de gekookte aardappelschijfjes op het bladerd.laat de witlofmengsel uitlekken en doe dit in de schaal, klop de eitjes los met de creme fraiche en de kerrie, peper en zout en de kaas schenk dit over het mengsel, nu de oven in ongeveer 25 tot 30 min op 200 graden SUCCES