

Ingrediënten voor 5 personen

350 gr.broccoli,1 ronde
camembert a 250 gr,50
gr.cashewnoten,5 plakjes
bladerdeeg,3 eieren,50
ml.slagroom,bieslook,peper en
zout

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Multi-cultureel
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Ovenschotel
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Broccoli-camembert taart met cashewnoten

Een vegetarische taart in een heerlijke combinatie met kaas en noten

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden.Vet een quichevorm in en bedek de bodem en randen met bladerdeeg.Haal de roosjes van de broccoli en kook deze kort,waarbij ze nog wel friscgroen eruit zien.Kluts in een kom de eieren met de slagroom,de bieslook,het zout en de peper,giet dit in de bedeedge vorm,leg de roosjes broccoli erop(steeltje naar beneden,snijdt de camembert in dunne plakjes(1/2cm)en leg deze over de broccoli,hak de cashewnoten in stukjes en strooi dit over de taart)

Bereidingswijze

Bak dit 40 minuten in de oven.