



SnijbietTAART met geitenkaas en noten

(voor 4 personen)

Ingrediënten:

450 gram snijbiet
5 plakjes bladerdeeg
5 eieren
125 ml slagroom
200 gram verse geitenkaas
nootmuskaat, peper en zout
100 gram noten (amandelen/ cashewnoten)

Bereiding:

Bladerdeeg laten ontdooien.

Snijbiet in reepjes snijden en kort roerbakken tot het geslonken is.

Vorm invetten (een gewone ovenschaal volstaat).

Bladerdeeg op elkaar leggen en uitrollen tot een lap waarmee je de vorm kunt bekleden.

Roer in een kom de eieren los met een beetje nootmuskaat, peper en zout.

Voeg de slagroom toe en daarna de geitenkaas erdoor brokkelen.

Als laatste roer je de snijbiet erdoor.

Giet alles in de vorm en zet de schaal in de oven.

Ongeveer 20 minuten bakken op 200 graden.

Dan de noten bovenop verdelen en nog eens 15 minuten op 200 graden bakken.

Dit recept is van Janine Gijsbertsen