ZUURKOOLTAART

25 minuten werken | 1 uur wachten | 6 stukken

Benodigdheden

- 26 cm springvorm
- Koekenpan
- Oven 200 graden (combi-oven 230 graden)

Ingrediënten

- 1000 gram zuurkool (2 pakjes)
- 8 plakjes bladerdeeg
- Klontje boter
- 1 pakje slagroom (250 ml)
- 300 gram gerookte spekjes
- 5 eieren (60 gram)
- 1/4 tl witte peper
- 10 jeneverbessen

Bereidingswijze

Deze zuurkooltaart is makkelijk en kan je van tevoren klaar maken. Verwarm de oven voor op 200 graden (combi-oven 230 graden).

De bodem

Vet de springvorm in met het klontje boter en bekleed de vorm met 7 plakjes bladerdeeg.

De vulling

Bak de spekjes uit in de koekenpan en laat de zuurkool uitlekken.

Klop de eieren los met de slagroom, voeg de peper toe aan het mengsel.

De taart

Alles gaat nu met halven. Leg de helft van de spekjes op de bladerdeeg bodem. Voeg de helft van de zuurkool toe. Giet hierover de helft van het ei/slagroom-mengsel. Zorg dat dit goed verdeeld is.

ZUURKOOLTAART

25 minuten werken | 1 uur wachten | 6 stukken

Variatie tips

Voor de zuurkijker

Vervang de slagroom voor een beker crème fraîche en een ei, dit is een variant voor degene die van een lekkere fris-zure taart houdt.

Voor de worstminner

In plaats van spekjes kan je ook een rookworst toevoegen, of nog lekkerder een mix van rookworst en spekjes.

Voeg nu de andere helft van de spekjes toe en verdeel de jeneverbessen over de taart. De rest van de zuurkool kan er nu over.

Giet het laatste deel van het ei-slagroommengsel in de vorm. Duw de zuurkool aan met een spatel, zo dat deze gelijk staat met het ei-slagroommengsel.

Rol de rand van het bladerdeeg over de taart. Snijdt het laatste plakje bladerdeeg in repen en versier de taart hiermee voor het ultieme effect.

Bakken!

Bak de taart in ongeveer 50 minuten gaar in de voorverwarmde oven. Serveer met een glaasje water.