

Groene kooltaart zonder deeg



SONJA VAN DE RHOER

Een heerlijke wintergroente, de mooie groene savooiekool, met het sterk gebobbelde blad.

Bereiding

Vet de quichevorm in. Verwarm de oven voor op 220° C. Maak 12 bladeren voorzichtig los van de krop en blancheer (ruim water met zout tegen de kook aan), in porties, de bladeren circa 3 minuten. Neem de geblancheerde bladeren uit de pan, leg ze even in koud water zodat de kleur behouden blijft, laat ze uitlekken en dep ze droog. Snijd de harde nerf in zodat de bladeren goed plat kunnen liggen.

Leg de koolbladeren iets overlappend in de ingevette vorm, zodat de hele bodem is bedekt en er een rand van minimaal 2 cm hoogte is. Snijd de overgebleven kool in smalle reepjes en leg deze apart. er droog uitkomen. Het eimengsel moet licht ingedrukt kunnen worden en terugveren.

Pers het teentje knoflook uit boven een mengkom en voeg de melk, slagroom, eieren, geraspte kaas, maïzena, zout, peper en nootmuskaat naar smaak toe. Klopt tot een homogeen mengsel.

Schenk het ei-roommengsel uit over de koolbladeren en verdeel de koolreepjes en de eventueel gehalveerde mini cherrytomaatjes eroverheen.

Bak de taart een richel onder het midden in de voorverwarmde oven in circa 30-35 minuten gaar en goudbruin. Controleer de gaarheid met een satéprikker. Steek deze in het midden van de taart, hij moet er droog uitkomen. Het eimengsel moet licht ingedrukt kunnen worden en terugveren.

Ingrediënten voor een quichevorm met een middellijn van 30 cm:

boter voor het invetten
1 groene kool (er is circa 600 gram van nodig)
1 teentje knoflook
1,5 dl melk
1,5 dl slagroom
2 eieren
150 gram geraspte kaas*
4 theelepels maïzena
zout
peper
nootmuskaat*
10 cherrytomaatjes

*De geraspte kaas mag naar eigen keuze, liever niet te jong. Licht belegen, pittig belegen, komijnekaas, maar ook Friese nagelkaas smaakt erg lekker in deze kooltaart.

*In plaats van nootmuskaat smaakt kerrievoeder ook goed bij de kool.