



Erika Van den Hauwe
Thermomix Advisor/Verdeler
Kortrijksesteenweg 371 bus 1
9000 Gent
<http://erikaskitchen.business.site>

Gezondheidscoaching
0473/85.35.73
9000 Gent
www.healthandattitude.org
erika@healthandattitude.org

Erika's Kitchen

Witlooftaart met duxelle champignons

<i>Ingrediënten</i>	<i>Bereiding</i>
<ul style="list-style-type: none">- 1 bladerdeeg zelf gemaakt of uit de winkel ook heel goed- 250 gram ricotta- 3 eieren- muskaatnoot- 1 kg grondwitloof (snij alles in stukjes 3 cm en hou 1 witloofstronk apart)- 300 gram shitake (of andere champignons)- 1 sjallot- 30 ghee ongezouten boter- 4 takjes peterselie- 1 takje gedroogde of verse thijm- Peper en zout- 10 gram truffelpasta	<ul style="list-style-type: none">- Verwarm de oven voor op 160 graden- Leg de bladerdeeg in een taartvorm- Voeg 10 gram ghee, peterselie, thijm en sjallot toe (mix 5 sec/stand 9)- Bak (4 min/stand 2.5)- Plaats de champignons in de mixer (5 sec/stand 9) kruid met peper, zout en muskaatnoot- Doe naar beneden met de spatel en mix opnieuw (5 sec/stand 9)- 9 min/ hoge temp/stand 2.5- Vermeng met de truffelpasta- Verspreid dit mengsel over de bodem van de taart- Voeg in dezelfde beker 20 gram ghee (3 min/stand 2)- Voeg het witloof toe (12 min/hoge temp/stand 2.5)- Voeg de ricotta toe en de drie eieren (20 sec/stand 3)- Verspreid dit mengsel over de rest van de taart- Neem de blaadjes van de laatste witloofstronk en verdeel deze de taart als versiering 😊- Plaats in de oven 160 graden/ 50 minuten- Serveer warm- Smakelijk!

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 160 graden
- Leg de bladerdeeg in een taartvorm
- Voeg 10 gram ghee, peterselie, thijm en sjallot toe (mix 5 sec/stand 9)
- Bak (4 min/stand 2.5)
- Plaats de champignons in de mixer (5 sec/stand 9) kruid met peper, zout en muskaatnoot
- Doe naar beneden met de spatel en mix opnieuw (5 sec/stand 9)
- 9 min/ hoge temp/stand 2.5
- Vermeng met de truffelpasta
- Verspreid dit mengsel over de bodem van de taart
- Voeg in dezelfde beker 20 gram ghee (3 min/stand 2)
- Voeg het witloof toe (12 min/hoge temp/stand 2.5)
- Voeg de ricotta toe en de drie eieren (20 sec/stand 3)
- Verspreid dit mengsel over de rest van de taart
- Neem de blaadjes van de laatste witloofstronk en verdeel deze de taart als versiering 😊
- Plaats in de oven 160 graden/ 50 minuten
- Serveer warm
- Smakelijk!