

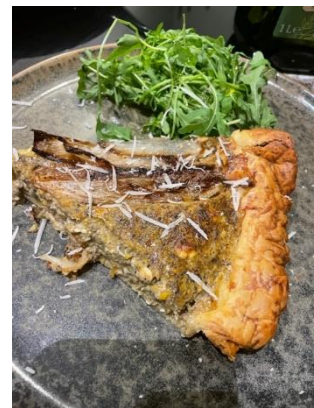
Erika Van den Hauwe  
Orthomoleculair Therapeut  
Gezondheidscoaching  
Thermomix Advisor/Verkoper  
Kortrijksesteenweg 371 bus 1  
9000 Gent  
0473/85.35.73  
[www.healthandattitude.org](http://www.healthandattitude.org)  
erikavdh2@gmail.com  
[www.erikaskitchen.be](http://www.erikaskitchen.be)



## **Witlooftaart met champignons en pomoen: snelle versie**

Ingrediënten (4 p – 20 minuten bereiding)

- Bladerdeeg
- 250 gram pompoen
- 1 middelgrote gele ui
- 4 stronken witloof
- 250 gr Parijse champignons
- 4 eieren
- 250 gr ricotta
- 1 (of 2) el truffelpasta
- Peper en zout



### Bereiding

- Snij het witloof in mooie reepjes (deel het in 4) en stooft het in een pan (kruid goed met peper en zout, en een beetje suiker voor de mensen die minder houden van de bittere smaak)- zet je vuur niet te hoog, laat het witloof rustig karameliseren
- Snij de pompoen ondertussen in stukken samen met de champignons, de ui en doe ze in de mixer (tm: 8 sec/ stand 4.5)
- Bak ze in de thermomix 10 min/120°C/stand 0.5
- Wanneer dit klaar is, meng je dit nog eens als het nodig is tot een fijne massa
- meng het mengsel met de eieren, een el truffeltapenade en de ricotta, kruidt goed af met peper en zout
- doe ondertussen de bladerdeeg in een taartvorm
- giet het mengsel hierin
- en werk mooi af met het witloof
- bak in de oven 45 min op 180°C

### Tip:

- serveer met een mooie salade en werk af met parmezaanse kaas rasp
- de truffeltapenade koop je in een speciaalzaak of in Delhaize – te gebruiken afhankelijk van de concentratie van de truffel, ze smaken niet altijd allemaal even sterk