Pompoentaart

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	45 Mins
Porties	8
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

500 g pompoen, flespompoen ("butternut"), komt overeen met ca. ½ pompoen

1 takje rozemarijn

De pompoen schillen en in 1,5 cm grote stukjes snijden. De rozemarijnnaalden van de takjes trekken en fijn hakken.

Ovenruimte tot 180 °C op PizzaPlus (voor)verwarmen

2 eieren

250 ml halfvolle room

100 g Gruyère, geraspt

zout

peper, uit de molen

nootmuskaat, geraspt

De eieren loskloppen, halfvolle room, Gruyère en rozemarijn eronder roeren en met zout, peper en nootmuskaat op smaak brengen.

1 taartdeeg, rond uitgerold

3 el pompoenpitten

Het deeg met bakpapier in de ronde bakplaat leggen en met de vork inprikken. De pompoen op het deeg leggen en het eimengsel eroverheen gieten. De pompoenpitten eroverheen strooien.

De ronde bakplaat op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Bakken.

Put the pastry in

PizzaPlus 180 °C gedurende 45 Mins

Accessoires

Ronde bakplaat met TopClean, ø29 cm

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019