

## Velderwtentaart

Dit recept vond ik in een dik kookboek vol recepten uit de Italiaanse volkskeuken. Ze zijn erg globaal uitgewerkt zijn de lijsten van ingrediënten zijn regelmatig onjuist of onvolledig zijn. Op de achterflap staat dan ook dat het meer bedoeld is voor ervaren koks. Maar als je zelf een en ander weet aan te passen is het echt een culinaire goudmijn. Dit recept is er een voorbeeld van. Heel simpel en snel te maken en heel lekker. Velderwten zijn jonge kapucijners met een verfijnde, zoetige smaak. Een smaak die vergelijkbaar is met doperwten, dus die kun je ook goed gebruiken voor dit heerlijke en voedzame gerecht. Combineer het met een eenvoudige salade en/of kip, varkensvlees of vis. Hierbij dan het recept, maar dan met de juiste verhoudingen en ingrediënten. Geniet ervan!



## Ingrediënten

- 150 gr gesmolten boter
- 250 gr bloem
- Klein beetje zout (½ tl)
- 4 el water
- 600 gr velderwten of doperwten (diepvries)
- 1 grote ui (of 2 middelgrote)
- Scheutje olijfolie
- 1 teen knoflook
- 250 gr ricotta
- 0,8 dl melk
- 4 eieren (plus een eidooier)
- Peper
- Zout
- Nootmuskaat
- Paneermeel

Roer de gesmolten boter, bloem, zout en water met een lepel door elkaar, kneed het snel tot een bal en zet een half uur in de koelkast. Langer mag ook. Snijd ondertussen de ui fijn en bak op laag vuur samen met de knoflook in de olijfolie glazig in een koekenpan. Breng een pan met water aan de kook en doe de velderwten (of doperwten) erbij. Giet ze meteen af als het water weer aan de kook is gekomen en laat uitlekken. Meng ze dan met de ui. Roer in een kom de ricotta, melk en eieren door elkaar. Schep het erwtenmengsel erdoor en maak op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Rol het deeg uit tot een formaat waarmee je een lage taartvorm van ca. 26 cm kunt bedekken. Vet de vorm in met boter, bestrooi met een beetje bloem en leg de deeglap erin. De handigste manier om dat te doen is de deeglap met de roller losjes oprollen en vervolgens over de vorm uitrollen. Als er

hier en daar wat scheurt of een stukje ontbreekt, geen nood. Het is zacht boterdeeg dus je kunt het makkelijk corrigeren door stukjes resterend deeg erin of aan te plakken. Controleer nog wel even goed of er geen kleine gaatjes in het deeg zitten en beplak die zonodig ook nog met een ministukje deeg. Schep het erwtenmengsel in de vorm. Bestrooi de taart met paneermeel en verspreid er wat vlokken boter over. Als je nog deeg over hebt kun je de taart ermee versieren zoals op de foto. Zet ca. 40 minuten in de oven op 180 graden. Haal de taart er 10 minuten van tevoren nog even uit en bestrijk de rand rondom en de reepjes deeg bovenop met losgeklopte eidooier, voor een mooie bruine kleur. Zet weer terug in de oven en bak de taart af. Eet smakelijk!

