

Paprika-bladerdeegtaart

Ik heb het al vaker gezegd, met groente maak je de lekkerste dingen. Zo lekker dat zelfs de vleeseters hun vaste stukje vlees erbij niet missen. Dat geldt zeker ook voor deze heerlijke zomerse paprikataart op basis van bladerdeeg. Niet alleen heel makkelijk te maken, maar ook nog lekker hartig en fantastisch zomers maal dat er ook nog mooi uitziet. En dat iedereen, jong en oud, lekker vindt. Ik serveer er altijd een frisse salade bij, bijvoorbeeld met rucola (met eventueel walnoten en geitenkaas) en een dressing van rode wijn, olijfolie en zout en peper. Mocht je het vlees nou toch niet kunnen missen, geef er dan de kip bij uit het eerdere 'Recept voor een kip zonder kok'.



Ingrediënten

- 1 pak roomboterbladerdeeg (in de koelkast bewaren tot gebruik)
- 2 uien in dunne halve ringen
- 4 paprika's in dunne repen
- 2 tenen knoflook
- Olijfolie
- 2 tl oregano
- 6 eieren
- 250 gr ricotta
- 120 gr geraspte goede gruyere
- 1 tl zout
- Zwarte peper
- 20 kalamata olijven zonder pit
- Taartvorm 28 cm
- Boter
- Bakpapier
- Keramische bakbonen (2 potten)

Tips vooraf

1. Bladerdeeg kun je het best ca. 4 uur tevoren uit de vriezer halen en in de koelkast bewaren. Als je het buiten de koelkast laat ontdooien wordt het al snel te zacht en minder goed handelbaar. In de koelkast laten ontdooien en koud bewaren werkt dus het beste.
2. Keramische bakbonen zijn niet alleen handig bij korstdeeg, maar geven ook bij bladerdeegtaarten een beter resultaat. Je kunt ze kopen bij bijvoorbeeld de Blokker, kosten niet veel en gaan eeuwig mee. Als je ze niet hebt, prik dan met een vork het bladerdeeg in de vorm veelvuldig in, zowel bodem als zijranden. Maar die bakbonen kan ik je wel aanraden.
3. Ik kan je ook aanraden om gruyère te halen bij de kaasboer. Die van de supermarkt zijn gewoon minder smaakvol.

Recept

1. Verwarm de oven op 200°

2. Snijd de uien in dunne halve ringen. Ontdoe de paprika's van kroon en pitten en snijd ze in dunne repen. Voor zowel uien als paprika geldt: hoe dunner hoe beter. Snijd de tenen knoflook heel fijn.
3. Bak de uien op zacht vuur glazig in een scheut olijfolie. Voeg de oregano toe en roer door. Voeg dan de paprika's toe en bak op hoger vuur alles omscheppend een paar minuten. Zet het vuur dan laag, doe een deksel op de pan en laat zachtjes in ca. 10 minuten gaar stoven. Zet opzij.
4. Klop in een grote kom de eieren los samen met de ricotta. Meng de gruyère erdoor.
5. Voeg zout en peper toe en roer nog even door. Proef af op smaak en voeg zonodig nog een beetje zout of peper toe. Wees met het zout wel voorzichtig. Te zout is niet meer te herstellen, iets te weinig zout kun je altijd op tafel nog wel goedmaken.
6. Beboter een taartvorm van ca. 28 cm en leg daar een stuk bakpapier in. Druk het stevig tegen de rand aan en beboter vervolgens ook het bakpapier.
7. Ontdoe de plakjes bladerdeeg van het plastic velletje en leg ze op een stapel op een goed bebloemd werkvlak. Rol ze met een deegroller vervolgens uit tot een grootte die de vorm overlapt. Rol de lap met de deegroller op en rol vervolgens weer boven de vorm uit. Duw voorzichtig de lap in de rand rondom en snijd met de roller overtollig bladerdeeg rondom af. Eventuele gaatjes of iets te lage stukken langs de rand kun je bijwerken met dit overtollige bladerdeeg. Pak daar dan stukjes van, maak ze vochtig met wat water en plak ze op de benodigde plekken.
8. Leg een vel bakpapier op het bladerdeeg en vul de vorm met bakbonen (zie tip hierboven). Drapeer het bakpapier over de randen zodat die niet te bruin worden en bak de taart in de oven ca. 15-20 minuten voor.
9. Haal de vorm uit de oven. Verspreid het paprikamengsel gelijkmatig over de bodem. Giet het eimengsel over de paprika's en verspreid waar nodig met de onderkant van een lepel zodat alles gelijkmatig gevuld en bedekt is. Snijd de olijven overlangs door de helft en verspreid deze over de taart. Bak in 35 to 40 min goudbruin en gaar.

