

Spiraaltaart met aubergine, wortel en courgette

Ingrediënten (2-3 personen)

1 aubergine
1 courgette
300 gram wortels
1 pakje bladerdeeg
135 gram zachte geitenkaas
2 eieren
1 eetl. Yoghurt
2 theel. Paprikapoeder
[Marian's kruidenmix](#)
Peper en zout



Verder nodig:

[Mandoline](#), springvorm 24cm

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 210 °C. Breng een pan met water aan de kook.

Was de aubergine en courgette. Snijd de aubergine en courgette in de lengte doormidden, leg het snijvlak op een plank en snijd (of schaaf) in de lengte lange dunne plakken ervan. Schil de wortels en snijd in lange, dunne plakken. Dit gaat het makkelijkst met een mandoline.

Blancheer de aubergine- en wortelplakken 1-2 minuten in het kokende water. Giet af en laat uitlekken in een vergiet. Breng op smaak met zout en peper.

Leg de bladerdeeglap met het bakpapier in de springvorm en snijd eventueel de overstekende randen eraf. Prik met een vork gaatjes in de bodem. Om te voorkomen dat de taartbodem te vochtig wordt, kun je de bodem instrijken met eiwit, of strooi wat paneermeel erover.

Schik de groenteplakken rechtop in de vorm. Begin aan de buitenkant en werk naar het midden van de vorm toe. Wissel daarbij aubergine, courgette en wortel af voor een mooi effect. Plaats alvast 15 minuten in de voorverwarmde oven.

Mix de geitenkaas, eieren, yoghurt, paprikapoeder, Marian's kruidenmix, zout en peper tot een glad mengsel in een staafmixer of blender. Haal de taart uit de oven en giet het mengsel gelijkmatig erover. Beweeg de vorm stevig heen en weer zodat het mengsel zich goed verspreidt. Plaats de taart onder in de voorverwarmde oven en bak in 20 minuten gaar.

Eet smakelijk!

Bron: de hippe vegetariër

**Marian's**
Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168
k o o k w e r e l d
www.marianskookwereld.nl

