

Recept Sietske

Hartige Pompoentaart (voor 2 à 3 personen):

- 6 plakjes diepvriesbladerdeeg
 - Een halve prei
 - Vegetarische spekjes
 - Een halve pompoen (een oranje halloweenpompoen is het lekkerst, maar het kan ook met een flespompoen); zaden en zaadlijsten verwijderd
 - 50 ml slagroom
 - 3 eieren
 - 50 gram Grana Padano
 - 2 eetlepels kerriepoeder, peper naar smaak
 - Olijfolie of zonnebloemolie
 - Springvorm van 24 cm diameter
1. Snij de halve prei in de lengte doormidden, spoel af en snijd in halve ringen. Rasp de pompoen.
 2. Verhit twee eetlepels in een hapjespan of wok, voeg de prei toe en laat deze iets slinken. Doe de vegetarische spekjes erbij en bak deze even aan. (Gebruik je 'echte' spekjes van vlees, bak die dan eerst en voeg daarna de prei toe.)
 3. Voeg in drie delen de geraspte pompoen toe (voeg eventueel nog wat olie toe als dat nodig is) en schep dit regelmatig om, totdat alles goed warm is geworden en iets is geslonken. Dit duurt ongeveer 3 tot 5 minuten. Haal daarna van het vuur of de kookplaat af. Voeg peper en kerriepoeder toe en meng dit goed.
 4. Verwarm de oven voor op 200 graden C. Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien. Meng in een maatbeker de eieren met de slagroom en klop het geheel goed los. Voeg dan de Grana Padano erbij en meng dit goed erdoorheen.
 5. Vet de springvorm in met een beetje olie wat je uitsmeert met keukenpapier (het hoeft echt maar een dun laagje te zijn). Maak van de plakjes bladerdeeg één grote lap. Dat kan door ze aan de randen aan elkaar te plakken, of door ze in stervorm op elkaar te leggen en uit te rollen. Leg de grote lap in de springvorm. Er mogen wat stukjes bladerdeeg over de rand hangen, die vouw je er later overheen.
 6. Meng het ei-slagroom-kaasmengsel door het afgekoelde pompoen-preimengsel en schep dat in de springvorm met bladerdeeg. Vouw de randjes en stukjes bladerdeeg over het mengsel heen, maar laat een groot deel van het mengsel onbedekt. Heb je nog een beetje ei-slagroom-kaasmengsel over, strijk dat dan over de omgevouwen stukjes bladerdeeg.
 7. Zet het ongeveer 40-45 minuten in de oven, totdat het mengsel gerezen is en het bladerdeeg goudbruin.
Eet smakelijk!