



Champignontaart

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	3 Mins
Gaartijd	45 Mins
Porties	8
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

500 g champignons

2 wortels

120 g Roquefort

De champignons in schijven snijden. De wortels schillen en met de röstirasp raspens. De Roquefort verkrummen.

Ovenruimte tot 180 °C op PizzaPlus (voor)verwarmen

1 ei

100 ml volle room

1 bosje tijm

zout

peper, uit de molen

De tijmblaadjes van de takjes plukken. Het ei loskloppen, room en tijm eronder roeren en met zout en peper op smaak brengen.

1 taartdeeg

Het deeg met bakpapier in de ronde bakplaat leggen en met de vork inprikken. De champignons, de wortels en de Roquefort over het deeg verdelen en het eimengsel eroverheen gieten.

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

Put the food in

PizzaPlus 180 °C gedurende 45 Mins

Accessoires

Ronde bakplaat met TopClean, ø29 cm

Rooster





Aanvullende informatie

Gecreëerd op

11.12.2019

