



## Hartige taart met zomerboerenkool

**400 g zoete aardappel**  
**2 rode uien**  
**3 teentjes knoflook**  
**komijnpoeder naar smaak**  
**4 plakjes roomboter bladerdeeg (ontdooid)**  
**3 eieren**  
**150 ml crème fraîche**  
**500 g boerenkool**  
**100 g geraspte peccorinikaas of oude kaas**  
**5 blaadjes salie (garnering)**  
**Rood fruit of cherrytomaatjes (garnering)**  
**Verse tijm (garnering)**  
**Olie, peper, zout**

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Schil en snijd de zoete aardappels in kleine blokjes.
- Pel en snipper de rode ui en knoflook.
- Verhit een scheutje olie in een koekenpan. Fruit de aardappelblokjes, ui, knoflook en peper circa 3 minuten.
- Voeg de komijnpoeder toe en fruit het geheel nog circa 5 minuten.
- Vet een bakvorm in.
- Klop de eieren met room, zout, peper en de kaas los. Houdt wat kaas achter.
- Snijd de boerenkool fijn, roerbak deze 5 minuten in olie. Voeg eventueel wat water toe. Verdeel de boerenkool in de bakvorm en daarover het aardappelmengsel.
- Giet het beslag erover.
- Leg de plakjes bladerdeeg over de taart. Strooi er wat tijm en kaas overheen.
- Bak de hartige taart in circa 25-30 minuten gaar. Laat nog 5 minuten staan voor het aansnijden.
- Garneer met salieblaadjes (in stervorm) en wat rood fruit of cherrytomaatjes.

