Knolselderij gehakt taart

Knolselderij gehakt taart met filodeeg. Fototechnisch gezien geen knap hapje, maar wel een lekkere voedzame winterse taart.

Knolselderij was zo’n typische wintergroente die meestal (of eigenlijk alleen maar) in de erwtensoep werd gebruikt. Maar wat mij betreft verdient de knolselderij een betere plaats in de keuken.

Voor: 8 flinke punten

Bereidingstijd: < 15 minuten + 60 minuten oventijd

Ingrediënten

- 1/2 knolselderij (ongeveer 400 gram)
- 300 gram (kip)gehakt
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 100 ml creme fraiche
- 2 eieren
- 5 eetlepels geraspte kaas
- Peper / zout
- 5 vellen filodeeg
- Olijfolie

Bereiding

Schil de knolselderij en rasp deze grof (dit gaat het eenvoudigst op een keukenmachine).

Pel de uien de knoflook en rasp deze 2 ook grof.

Meng de knolselderij, knoflook en uien met het kipgehakt, de 2 eieren en de creme fraiche.

Voeg naar behoefte peper en zout toe.

Verwarm de oven op 200 graden

Vet een laag bakblik in met een beetje olijfolie.

Taart opbouwen

Filodeeg is kwetsbaar en droogt snel uit.

Belangrijk is dus dat je er snel mee werkt. Maak voor de zekerheid een schone theedoek nat en leg deze over het filodeeg dat je niet gebruikt.

Pak 1 vel filodeeg en leg deze in het bakblik, laat alles wat teveel is, over de rand hangen.

Neem vervolgens vel 2, leg deze ook in het bakblik, de rest over de rand maar dan wel op een andere plek.

Als je de taart zo opbouwt, vult je bakblik met 5 vellen filodeeg en hangt er aan alle kanten een deel van het filodeeg over de rand.

Stort het mengsel in het bakblik, verdeel 5 eetlepels geraspte kaas er overheen. Vouw het filodeeg naar binnen. Dit hoeft niet netjes, lekker slordig, staat ook leuk.

Neem een beetje olijfolie en een kwastje en bestrijk de bovenkant van de taart.

Inmiddels is de oven warm.

Zet de taart op het rooster op 1/3 van de oven.

De taart moet ongeveer 1 uur bakken in de oven, leg het 1e half uur een stuk aluminumfolie op de taart zodat deze niet verbrand. Haal het aluminiumfolie na ongeveer 30 minuten weg en laat de taart goudbruin worden.

Serveer de knolselderij gehakt taart op een houten plank en laat iedereen een lekker stuk afsnijden.