



Pompoen-courgettetaart

Van Lien Joossens en Lies Elslander
Uit het boek: Een goed gewicht voor je kind

Benodigheden

- 500 gram pompoen
- 1 courgette
- 2 eetlepels olijfolie
- 6 eieren
- 100 ml halfvolle melk
- peper (en zout)
- nootmuskaat

Bereiden Pompoen-courgettetaart

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Schil de pompoen en snijd het vruchtvlees in blokjes van 1 bij 1 cm. Was de courgette en snijd ze in blokjes.
- Doe de courgette- en pompoenblokjes in een ovenschaal, meng ze met de olijfolie en laat de groenten in 20 minuten gaar worden in een oven van 200 °C.
- Bedek een bakvorm met bakpapier en schik er de gare groenten in.
- Breek de eieren met de melk in een kom en klop ze schuimig. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.
- Giet dit mengsel over de groenten.
- Plaats de taart in de oven en laat 25 minuten bakken in een voorverwarmde oven van 180 °C.
- Haal de taart uit de vorm en snijd ze in stukken.
- Dien op met brood.

