

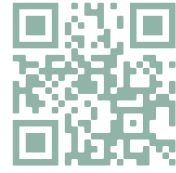
Will's

KOOKVLOG

Recept Boerenkooltaart

AANTAL PERSONEN: 4

 **75 minuten**



NAAR DE VIDEO? 

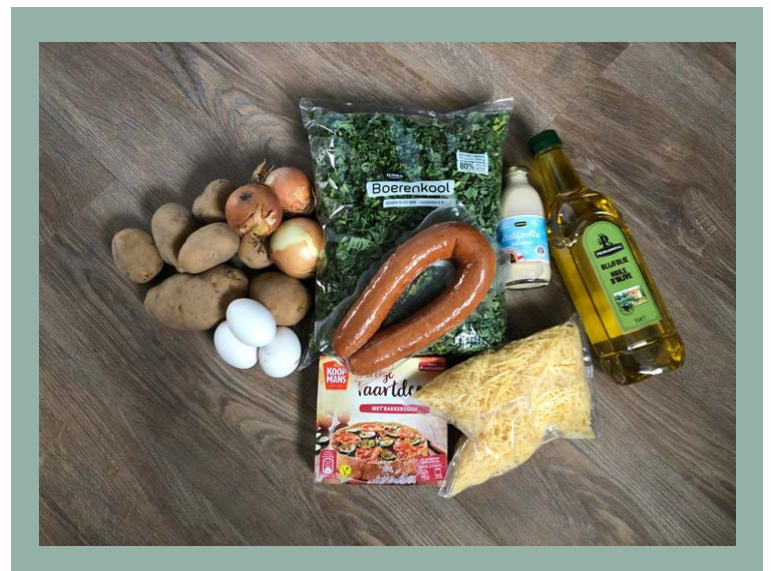
KEUKENGEREI:

- KOOKPAN
- BAKPAN
- SPRINGVORM (KLEIN, VAN ± 22 CM)
- STAMPER
- 2 SPATELS
- GARDE
- 2 SNIJMESJES
- VLEESMES
- VORK
- SNIJPLANK



INGREDIËNTEN:

- 700 GRAM KRUIMIGE AARDAPPELS, GESCHILD
- 300 GRAM BOERENKOOL, GESNEDEN
- 5 PLAKJES DEEG VOOR HARTIGE TAART
- 3 UIEN
- 3 EETLEPELS OLIE
- 1 ROOKWORST
- 3 EIEN
- 150 MILLILITER KOFFIEMELK
- 75 GRAM BELEGEN KAAS, GERASPT
- PEPER
- ZOUT



BEREIDINGSWIJZE:

1. **Uien pellen en snijden**



2. **Aardappelen schillen en in stukjes snijden**



3. **Rookworst in plakjes snijden**



4. **Aardappelen in de kookpan schoon spoelen**



5. **Boerenkool bovenop de aardappelen leggen**

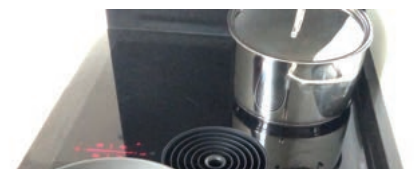


6. Laagje **water toevoegen**

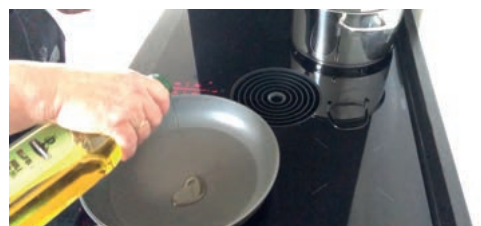


7. Kookpan **op de kookplaat** zetten

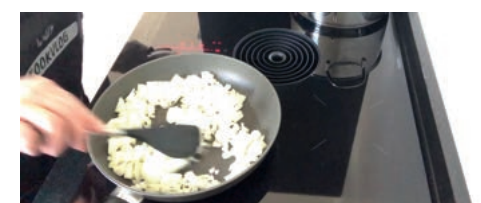
Het geheel **koken** (20 minuten)



8. Ondertussen **olijfolie**
in de bakpan **schenken**



9. **Ui bakken** (4 minuten)



10. Plakjes **bladerdeeg** naast elkaar laten **ontdooien**



11. De **oven** op 200 graden **verwarmen**

12. **Eieren loskloppen**



13. **Zout en peper toevoegen**

14. **Koffiemelk toevoegen**
Het geheel goed **roeren**



15. **Springvorm invetten**



16. **Springvorm** met bladerdeeg **bekleden**



17. **Aardappelen met boerenkool afgieten**

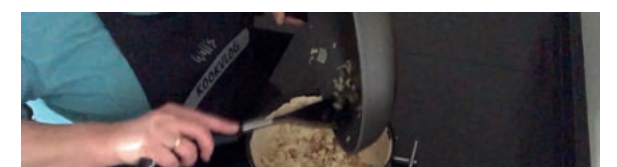
Het geheel fijn **stampen**



18. Het **eiermengsel** door de **boerenkoolstamp** **roeren**



19. **Uien** over de deegbodem **verdelen**



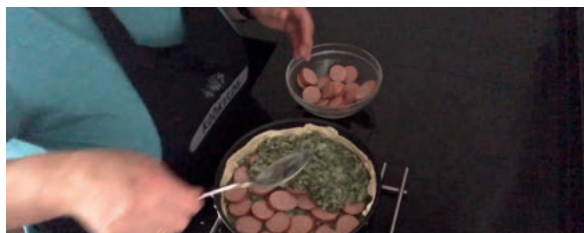
20. **Laagje stamp eroverheen** scheppen



21. Plakjes rookworst er boven op



22. Weer een **laagje stamp eroverheen** scheppen



23. Weer **plakjes rookworst** er boven op



24. Laatste **laagje stamp**



25. Tot slot met geraspte **kaas bestrooien**



26. **Taart** bruin en gaar **bakken**
(35 minuten)



EET SMAKELIJK!

Willis

KOOKVLOG

EEN SAMENWERKING VAN:



stichting
IN CONTACT
MET AFASIE

EN



Webontwerp