

# Venkeltaart met blauwaderkaas



- ⏪ voorgerecht
- 👤 6 personen
- ⚖️ 430 kcal
- 🕒 20 min. bereiden  
25 min. wachten

## Ingrediënten

*(Op basis van 6 personen)*

- 1 grote venkelknol
- 1½ el olijfolie
- 1 bladerdeegbodem
- 1 bekertje crème fraîche
- 150 g blauwaderkaas

## Aan de slag

1. Snijd het groen van de venkel. Hak fijn en bewaar tot gebruik in de koelkast. Snijd de venkelknol in dunne plakken. Verwarm de olie in een hapjespan, schep de venkelknol erdoor en bestrooi met zout. Doe de deksel op de pan en smoor de venkel in 8 min. beetgaar. Laat afkoelen.
2. Verwarm de oven voor op 200 °C. Spreid de taartbodem uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk de bodem met de crème fraîche. Verdeel de venkel over de bodem. Verdeel de kaas over de taart.
3. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de taart in ca. 20 min. goudbruin en gaar. Laat 5 min. afkoelen. Strooi het venkelgroen erover en snijd de taart in punten. Serveer lauwwarm.

Algemeen: Ook lekker als hapje.

Lekker van Albert Heijn: <https://www.ah.nl/allerhande>

**allerhande**<sup>nl</sup>