

POMPOENTAART



INGREDIËNTEN

VOOR HET DEEG

- 200 g bloem
- 125 g boter
- 1 ei
- 1 theelepel zout
- 1 eetlepel suiker

VOOR DE VULLING

- 600 g pompoenblokjes
- 150 g suiker
- 1,5 eetlepel maiszetmeel
- 2 eetlepels Griekse yoghurt
- 1/2 citroen
- 4 eieren
- 50 ml room
- cayennepeper



RECEPT

01

Meng de ingrediënten voor het deeg in een mengkom tot een soepel deeg. Verpak het in plasticfolie en laat het minstens een half uur opstijven in de frigo.





Gaar de pompoenblokjes met 100 ml water in een pot gedurende 20 minuten. Laat ze uitlekken in een zeef en vang het kookvocht op. Pureer vervolgens de pompoen en laat afkoelen. Voeg eventueel wat kookvocht toe als de puree te droog is.

02

03

Meng de pompoenpuree met de suiker, het maizetmeel en de Griekse yoghurt. Rasp de schil van de citroen en pers het sap. Voeg dit eveneens toe, samen met wat cayennepeper. Klop de eieren los met de room en roer ze erdoor.



Verwarm de oven voor op 180°C. Haal het deeg uit de frigo en rol het rond uit. Leg het in een taartvorm van 26cm diameter.

04

05

Giet de vulling in de vorm en strijk glad. Bak 45 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C en laat vervolgens afkoelen in de vorm.



SMAKELIJK!