



ZOETE COURGETTE- TAART

INGREDIËNTEN

- 2 courgettes
- 100 g walnoten
- 3 eieren
- 1 eetlepel koekkruiden of speculaaskruiden
- 200 g rietsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 200 g bloem
- 1 zakje bakpoeder
- 200 ml olijfolie
- een snufje zout



RECEPT

01

Was de courgettes en droog ze daarna af. Rasp ze en laat ze uitlekken in een zeef. Druk het vocht er zo veel mogelijk uit en dep daarna droog met een handdoek. Verwarm de oven voor op 180°.





Klop de eieren, rietsuiker en vanillesuiker tot een luchtig mengsel in een kom. Meng er vervolgens de olie onder.

02

03

Meng in een andere kom de bloem, het bakpoeder, de koekkruiden en een snuifje zout. Zeef dit geheel en schep luchtig door het eimengsel.



Hak de walnoten in grove stukken en meng dit samen met de courgette door het beslag.

04

05

Doe het beslag in een ingevette bakvorm en bak ongeveer 75 minuten op 175°C. Hou de taart goed in het oog. De buitenkant moet lichtbruin gekleurd zijn en de binnenkant hoeft niet volledig droog te zijn. Werk na het afkoelen af met bloemsuiker.



SMAKELIJK!