



Lekkere en simpele pompoentaart maken met Gouda kaas



Ingrediënten

- 1 oranje pompoen
- 1 doosje roomboter bladerdeeg
- 4 eieren
- 250 gram volle Franse kwark
- 2 theelepels kerriepoeder
- 150 gram geraspte oude Goudse kaas of Biologische Knoflook Kaas
- 4 takjes tijm
- Peper en zout

Bereidingswijze pompoentaart

Verwen jezelf met onze heerlijke pompoentaart, een perfecte combinatie van zoete pompoen en hartige kaas. Dit recept is verrassend eenvoudig te maken en ideaal voor elke gelegenheid. Of je nu kiest voor onze oude Goudse kaas of de unieke Biologische Knoflookkaas van Henri Willig, het resultaat is altijd smaakvol. Met een vleugje kerrie en tijm is dit gerecht niet alleen een genot voor de smaakpapillen, maar ook een feest voor het oog. Laat je verrassen door de heerlijke smaken van deze pompoentaart!

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius.
- 2: Maak vervolgens de oranje pompoen schoon en snij deze in partjes van ongeveer een halve centimeter dik.
- 3: Bekleed een quichevorm (of springvorm) met het roomboter bladerdeeg
- 4: Leg vervolgens de pompoenpartjes daar op
- 5: Klop de eieren los met de Franse kwark, kerriepoeder, de oude Gouda kaas of de Biologische Knoflook kaas (naar keuze), peper en zout en verdeel dit mengsel over de pompoen.
- 6: Verspreid nu de tijm over de gehele taart en bak deze 40 minuten in de oven tot deze mooi goudbruin is.
- 7: Laat de taart even afkoelen en geniet van deze heerlijke pompoentaart.

Klaar om zelf pompoentaart te maken

Probeer nu ons gemakkelijke en heerlijke pompoentaart recept. Voor de beste kaas en andere ingrediënten, neem een kijkje in onze webshop. Geniet van het bakken en smullen van deze smaakvolle taart!