



## Plaattaart met aardappels

Hebben jullie mijn groentetuin project een beetje gevolgd? Bij het nieuwe huis heb ik ook een groentetuin gemaakt, dat project verliep niet helemaal zoals gepland. Wel kwamen er heerlijke aardappels uit de grond. Deze gebruikte ik onder andere voor deze lekkere en goed vullende plaattaart. Ook nog wel een aantal andere groentes lukte zo aten we vorige week spitskool uit eigen moestuin. De tuinbonen en boontjes zijn al op en courgettes groeien nog steeds en gebruikte ik ook op deze plaattaart.

Een heerlijke weekend maaltijd, gemakkelijk, goed vullend en toch ook gezond.

Voor de vegetariërs onder ons deze plaattaart is overigens heel gemakkelijk vegetarisch te maken. Je hoeft alleen de sausijes weg te laten en je hebt nog een goed vullende plaattaart.

### **Ingrediënten voor 1 plaattaart (2 à 3 personen):**

- 1 plak bladerdeeg van Tante Fanny
- 4 aardappels
- 1/2<sup>de</sup> courgette
- 1 rode paprika
- 250 gram champignons
- 2 sausijes
- 200 gram roomkaas
- 1/2<sup>de</sup> theelepel gerookte paprikapoeder
- 1/2<sup>de</sup> theelepel paprikapoeder
- Peper
- Zout

### **Extra benodigheden:**

- 1 bakplaat

Was de aardappels en kook deze gedurende 8 minuten (in zijn geheel) in water met een snufje zout.

Verwarm de oven voor op 230°C en haal het bladerdeeg uit de koelkast, zodat deze op kamertemperatuur kan komen. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Onder de meeste plakken bladerdeeg zit bakpapier, dus dan hoef je het alleen maar uit te rollen. Prik in het gedeelte dat je gaat beleggen met een vork gaatjes.

Maak de champignons schoon en snijd deze in dunne plakken. Verwarm een pan met flink wat olie op hoog vuur en bak hier de champignons in.

In de tussentijd kun je de courgette en paprika wassen en snijden. Snijd de paprika in dunne repen en de courgette in dunne plakken. Snijd ook de sausijes in plakjes.

Als de aardappels 8 minuten gekookt hebben giet je ze af en spoel je ze af met koud water. Snijd ze vervolgens in dunne schijfjes.

Tot slot meng je de roomkaas met de gerookte en gewone paprikapoeder. Breng dit mengsel op smaak met peper en zout.

Als de champignons gebakken zijn ben je klaar met alle voorbereidingen. Nu kun je de plaattaart op bouwen.

Smeer het middelste vlak in met de gekruide roomkaas, maar laat een rand vrij. Verdeel daarover de aardappelschijfjes. Leg daarop de courgette, champignons paprika en sausijes. Maak het geheel af door er nog een beetje peper en zout over te strooien.

Plaats de plaattaart voor 20 à 25 minuten in het midden van de voorverwarmde oven en bak deze goudbruin. Mocht het te hard gaan en de buitenste rand te snel bruin worden dek de plaattaart dan af met aluminiumfolie, want de rest van het deeg is nog niet gaar.

Als het middelste van het bladerdeeg ook gaar is kun je de plaattaart uit de oven halen. Serveer deze op een mooie plank en snijd hem vast in stukken.