

Whirlpool serveert je de lekkerste én snelste (microgolf)ovendesserten dankzij CRISP-technologie

Hartige butternuttaart met pecannoten en rozemarijn

Ingrediënten:

- ½ butternut pompoen (fijngesneden)
- 1 vel kant-en-klaar bladerdeeg
- 4 el olijfolie
- 4 el ahornsiroop
- ½ el kaneel
- snuifje zwarte peper
- snuifje zout
- 2 teentjes verse look (geperst)
- 2 takjes verse rozemarijn
- handvol gehakte pecannoten
- 4 el gemalen parmezaan



Bereiding:

Snij de top van je butternut en verwijder de schil met een dunschiller of scherp mes. Gebruik een mandoline om dunne plakjes butternut te snijden. Heb je dit niet in huis, snij dan heel fijne plakjes met een groot chefmes. Doe de butternut in een kom en voeg olijfolie, ahornsiroop, kaneel, peper, zout, versgeperste look, verse rozemarijn en gehakte pecannoten toe. Meng alles goed onder elkaar.

In de oven: rol je vel kant-en-klaar bladerdeeg uit (meestal inclusief bakpapier) en leg op een bakplaat.

In de microgolfoven met Crispfunctie: rol je vel kant-en-klaar bladerdeeg uit, verwijder het bakpapier en leg je bladerdeeg rechtstreeks in de Crispplaat.

Prik gaatjes in het midden en hou ongeveer 1 cm bladerdeeg vrij langs de rand. Verdeel je dunne plakjes butternut over je bladerdeeg in een ronde cirkelvorm, overlap de schijfjes voor een mooi waaier-effect. Herhaal in het midden. Kruid nog een laatste keer af met wat zwarte peper en zout.

In de oven: bak de taart ongeveer 30 minuten in een voorverwarmde oven van 185 graden (hetelucht).

In de microgolfoven met Crispfunctie: bak de taart 12-14 minuten op Crispfunctie. Werk af met verse gemalen parmezaan.