

AARDAPPELTAART



Vorbereitung : 20 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 1 uur - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4

- 5 middelgrote aardappels - 40 cl melk - 100 g room - 1 tl. nootmuskaat - 2 vellen bladerdeeg - 3 hele eieren + 1 eidooier - 150 g geraspte kaas - zout en peper

1. Kook ze 15 min. gaar in de melk met zout en peper. Laat ze afkoelen. Oven voorverwarmen op 240° C (T8). Meng de room, de nootmuskaat, een mespunt zout en één voor één de drie eieren in de kom met het metalen mes. Beboter de taartvorm en bekleed hem met bladerdeeg. Leg om en om een laagje kaas en een laagje aardappel op het deeg en eindig met een laagje kaas.
2. Bestrijk de bovenste deeglaag met eidooier en maak een gaatje in het midden.
3. Zet vervolgens de oven op 210° C (T7) en laat hem nog 30 min. bakken.