

Gehakt- taart



Ingredienten

- 500 gram gehakt
- 4 teentjes knoflook
- 2 grote uien
- 2 el olijfolie
- 2 tl kaneel
- 2 tl komijn (djinten)
- Zout en peper
- 1 tl kerrie
- 3 el gesnipperde koriander
- 3 el gesnipperde peterselie
- 10 velletjes bladerdeeg
- 50 gr boter
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 100 gram rozijnen

Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Verhit de olie in een wok en fruit de gesnipperde ui en knoflook met het gehakt tot het gehakt rul is. Roer de specerijen, de tomatenpuree en de rozijnen door het gehakt en voeg een beetje water toe.
- Laat het mengsel circa 5 minuten zachtjes pruttelen tot bijna al het vocht verdampt is.
- Neem de pan van het vuur. Roer de kruiden door het gehaktmengsel en breng het pittig op smaak met zout en peper.
- Vet de ovenschaal in met boter en bekleed de schaal met de helft van het bladerdeeg en laat het deeg over de schaal hangen.
- Schep het gehaktmengsel op het deeg, vouw het overhangende deeg erover en dek het geheel af met de rest van het deeg.
- Bestrijk de bovenkant van het deeg met wat boter en bak de taart in het midden van de oven in circa 45 minuten goudbruin en gaar, dek het deeg af met aluminiumfolie als de bovenkant te bruin dreigt te worden.
- Lekker met een frisse salade