



MANDEMAKERS VITAAL

Recept

BENODIGDHEDEN

- 500 gram aardappelen
- 500 gram uien
- 2 el vloeibare margarine
- Peper en nootmuskaat
- 40 gram walnoten
- 150 ml halvolle melk
- 1 ei
- 2 eetlepels zuivelspread light

BEREIDING GLUTENVRIJE AARDAPPEL-UIENTAART

Stap 1

Schil de aardappelen en kook ze in een kleine hoeveelheid water in 20-25 minuten gaar.

Stap 2

Pel de uien en snijd ze in halve ringen.

Stap 3

Fruit de uien in de margarine met wat peper gedurende 20 minuten tot ze gaar zijn.

Stap 4

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Stap 5

Breek de walnoten in stukken.

Stap 6

Houd een beetje melk apart en breng de rest van de melk aan de kook.

Stap 7

Maak van de gare aardappelen met de hete melk, peper en nootmuskaat een stevige puree.

Stap 8

Schep de aardappelpuree in een ovenvaste schaal en bedek zowel de bodem als de wanden.

Stap 9

Verdeel de uienringen erover en strooi de walnoten eroverheen.

Stap 10

Klop het ei los met de achtergehouden melk en roer de zuivelspread erdoor. Giet dit mengsel over de uien.

Stap 11

Bak de taart in de voorverwarmde oven gedurende 20 minuten, totdat hij goudgeel is

Dit recept is voor 2 personen. Eet smakelijk!

