

Winterworteltaart met botercrème zonder noten

Heb je zin in een (gezondere) taart? Maak dan eens deze winterworteltaart zonder noten maar met botercrème. Winterwortels zijn goed verkrijgbaar, niet duur en lang houdbaar. Je kunt ze in heel veel gerechten gebruiken. Ze zijn een goede smaakmaker en bieden een mooie bijdrage aan je dagelijks portie groenten van 250 gram.

Wortels staan op plaats 5 van de 10 meest gegeten groente. Is dat bij jou ook zo? Wortels zijn rijk aan betacaroteen dat in het lichaam wordt omgezet in vitamine A.

In deze taart gebruik je de wortel niet hartig maar zoet. Een spannende maar erg lekkere combinatie. De winterwortels, roomboter, eieren en appels zijn goed te verkrijgen in stalletjes langs de weg. Lekker biologisch! Met de overgebleven wortels kun je een frisse wortelsalade* met appel maken. Een klassieker die goed in de smaak valt. Of als je niet van winterworteltaart houdt.

Ingrediënten:

- 250 gram winterwortels
- 150 gram roomboter
- 150 gram fijne kristalsuiker
- 2 eieren
- Snufje zout
- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 theelepel kaneel



Benodigheden:

Oven, springvorm, grote kom, garde, steelpan, dunschiller, rasp, zeef, spatel

Voor de botercrème:

- 100 gram verse roomkaas
- 100 gram poedersuiker
- 1 theelepel vanille-extract

Aan de slag:

- Verwarm de oven voor op 175 graden.
- Schil en rasp de winterwortel. Meng de wortel met de kristalsuiker en het vanille-extract.
- Voeg de eieren toe en meng goed door.
- Smelt ondertussen in een steelpan 150 gram van de boter en voeg dit bij het wortelmengsel.
- Zeef het zelfrijzend bakmeel en voeg samen met de kaneel en het snufje zout toe.
- Roer alles met een spatel goed door elkaar.
- Vet een springvorm in met wat boter, giet hier het beslag in en bak 45 minuten op 175 graden.
- Haal de taart uit de oven en laat afkoelen.

Even geduld...nu kun je ondertussen **de botercrème** maken;

Klop de boter los met een garde en voeg de poedersuiker en de roomkaas toe. Klop op tot een glad mengsel. Smeer de botercrème over de afgekoelde winterworteltaart.

***Winterwortelsalade met appel:**

- 2 winterwortels geraspt
- 1 appel geraspt
- rozijntjes of gedroogde cranberries
- tuinkruiden- of honing mosterd dressing naar smaak

Rasp de wortels en de appel fijn. Week de rozijntjes/cranberries eerst even in heet water en spoel ze daarna af. Voeg daarna de rozijntjes of gedroogde cranberries naar smaak toe aan het wortelmengsel. Schep de dressing erdoorheen. Doe dit pas op het moment dat je de wortelsalade gaat opdienen, zodat je de rest van de salade nog kunt bewaren in de koeling zonder de dressing.

Een altijd lekker en makkelijk bijgerecht.