

Mozzarella Champignontaart uit de Val D'Orcia

Benodigheden:

- ❖ 300 gr. kastanje champignons
- ❖ 1 buffel mozzarella bol in stukjes
- ❖ 2 grote saucijzen, verkruimeld gebakken
- ❖ 1 grote ronde plak bladerdeeg
- ❖ 1 ei
- ❖ 2 el Parmezaanse kaas
- ❖ Zout/peper/laurier/knoflook



Bereidingswijze:

- ❖ Bak de plakjes Champignons met wat knoflook en het laurierblad.
- ❖ Ondertussen, breek het ei in een kom, combineer de geraspte kaas, zout en zwarte peper en klop met een vork.
- ❖ Voeg de gebakken champignons toe en roer, voeg tenslotte de blokjes mozzarella en geruld saucijzen gehakt toe.
- ❖ Meng goed, zodat het mengsel zo homogeen mogelijk is.
- ❖ Bak het bladerdeeg voor in een vorm met hoge zijanten.
- ❖ Bak het bladerdeeg 20 minuten op 200 graden. Giet dan het mengsel in de vorm en verdeel het goed en bak nog 15 minuten.

