

Aardappel-selderijtaart voor 2 personen

Ingrediënten

500 g knolselderij

500 g vastkokende aardappels

1 prei

1 eetlepel olijfolie

125 ml groentebouillon

zeezout

versgemalen zwarte peper

1 mespunt versgeraspte nootmuskaat

Bereiden

- Verwarm de oven voor op 200 °C (heteluchtoven 180 °C). Vet een springvorm (Ø 18 centimeter) in en bedek de bodem met bakpapier zodat je de taart er na het bakken makkelijk uit kunt halen.
- Schil de selderij en aardappels, en snij of schaaft ze in dunne plakjes. Snij de prei in dunne ringen.
- Bak knolselderij en aardappels in een scheutje olijfolie in een ruime pan.
- Blus af met de groentebouillon en laat 5-10 minuten op middelhoog vuur pruttelen tot het vocht door het aardappelzetmeel is ingedikt.
- Breng goed op smaak met zout, peper en een beetje nootmuskaat.
- Verdeel de groenten over de vorm en druk goed aan.
- Leg de aardappel-selderijtaart op een bakplaat en schuif deze onder in de oven.
- Afhankelijk van de springvorm kan er tijdens het bakken

vocht vrijkomen.

- Bak de taart 50-60 minuten, totdat de bovenste laag mooi bruin en knapperig is.
- Haal de aardappeltaart uit de oven en snij in de vorm in stukken.
- Verwijder daarna pas de ring van de springvorm.