

Aspergetaart met venkel en ricotta

vegetarisch



Van SONJA VAN DE RHOER

Bij asperges smaken de witte wijnen uit de Elzas uitstekend. De wijnen zijn licht, droog en fruitig en worden meestal jong, tussen één en vijf jaar na de oogst, gedronken. De kenmerkende smaak van de Elzasser wijnen is te danken aan het milde klimaat en aan de bodemstructuur. Dankzij de Vogezen worden vele wijngaarden beschermd tegen stortregens, rukwinden en vorst, terwijl de aangename nazomer de rijping van de druiven bevordert. Omdat de grondsoorten in de Elzas sterk verschillen - van graniet, gneis en leisteen tot kalk en zandsteen - kunnen de wijnbouwers de keuze van het aan te planten druivenras optimaal afstemmen op de bodemstructuur. Kies bij deze taart voor een Pinot Blanc, een wijn met een fruitige smaak en een fris bouquet, of voor een Gewürztraminer. Combineert goed met de ras el hanout en koriander.

Schil de asperges en verwijder de houtachtige uiteinden. Snijd de asperges in drieën, bewaar de kopjes. Blancheer de asperges (behalve de kopjes) 2-3 minuten in ruim kokend water. Giet ze af en laat ze goed

uitlekken. Vet de vorm in en leg er een op maat geknipt stuk bakpapier in. Leg het uitgerolde deeg in de vorm en druk de zijkanten met twee vingers goed aan, zodat de rand na het bakken mooi gevormd is. Prik de deegbodem met een vork op regelmatige afstand van elkaar in, zodat het deeg tijdens het bakken niet omhoog komt. Zet de vorm met het deeg tot het bakken afgedekt in de koelkast weg.

Verwarm de oven voor op 190 °C, onderwarmte. Maak de venkel schoon, verwijder voet en harde stengeldelen. Snijd of schaaf de knol in dunne plakjes.

Klop de ricotta los met de eieren, 2 takjes fijngeknipte koriander, ras el hanout, peper en zout. Bestrijk de deegbodem met het ricottamengsel, verdeel de aspergestukjes en de venkel eroverheen. Brokkel de geitenkaas erover en garneer met de aspergepunten en de gehalveerde cherytrostomaatjes.

Bak de taart onderin de voorverwarmde oven in circa 25-30 minuten gaar en goudbruin. Schakel de laatste 5-8 minuten ook de bovenwarmte (eventueel grill) in. Garneer met de achtergehouden koriander.

Ingrediënten voor een lage rechthoekige vorm van circa 30 x 40 cm:

500 gram witte asperges

300 gram venkel

1 rol (270 gram) koelvers bladerdeeg of deeg voor hartige taart

300 gram ricotta

2 eieren

4 takjes koriander

2-3 theelepels ras el hanout

peper, zout

100 gram verse geitenkaas

8 cherytrostomaatjes
