

# Zoete courgette-taart met walnoten door Maike; winnares winactie.

Hieronder de inzending van de winnaar bij de winactie ([zie dit stuk](#)) voor de Le Creuset taartvorm met uitneembare bodem. Zij won met haar inzending voor een zoete courgettetaart met walnoten, die mij erg nieuwsgierig maakte, en met dit recept in handen weet ik eindelijk hoe ik deze ook kan maken! □ Bedankt voor je leuke inzending Maike en nog veel plezier met je taartvorm, want dat er nog veel meer lekkers in gebakken gaat worden, daar ben ik van overtuigd!

Hallo medebakkers en medebaksters!

Naar aanleiding van de gewonnen taartvorm aan mij de schone taak om hier een 'blog' over de zoete courgette-taart te schrijven! Maar eerst zal ik me even voorstellen!

Ik ben Maïke Pijffers, 26 jaar oud, alweer 5 jaar gelukkig getrouwd en sinds september 2012 trotse mama van een jongen-meisje tweeling. Inmiddels ben ik fulltime 'huisvrouw' (blehg wat klinkt dat oerdegelijk...;-)) om voor onze kinderen te zorgen, dit komt doordat mijn dochtertje wat extra zorg vraagt. Dit leent mij natuurlijk wel de tijd om lekker te koken en te bakken! Dit deed ik al jaren, maar toen ik eenmaal de 'fondant'taarten had gevonden kon ik mijn bakkunsten combineren met mijn creativiteit. Na heel wat taarten, en mede geïnspireerd door Mannin, toch ook maar eens andere creaties de oven ingeschoven... Gelukkig vind ik altijd wel afnemers en blijft er dan ook NOOIT iets over... Het ene recept lukt nu eenmaal beter dan het andere recept, en natuurlijk hebben we allemaal onze eigen favorieten! Zo is de appeltaart met vanillepudding hier enorm geliefd! Maar voor deze opdracht heb ik eens in mijn kook/bakschriftje gekeken. Mijn oog viel op een taart die ik al lang niet meer had gemaakt!

Het recept heb ik ooit gekregen van een vriendin, zij nam afscheid binnen een groep. Zij was erg druk met extra gezond eten, onbespoten groenten, zelf verbouwen van de nodige gewassen... Na een rijkelijke courgette-oogst kwam ze met deze taart aan... 'Wat een boer niet kent...' Ja dat gaat, zeker hier in het oosten van hett land, nog steeds op. Maar na wat aarzeling bleken de eerste reacties positief! Bij courgette-taart verwacht men namelijk al gauw een hartige taart, maar niet is minder waar! Probeer de taart eens uit, en ben benieuwd wat je er van vindt!



### **Ingrediënten:**

- 125 gram grof gehakte walnoten
- 2 courgettes
- 3 eieren
- 200 gram rietsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 100 ml milde olijfolie
- 200 gram gezeefde bloem
- 1 zakje bakpoeder
- 1 tot 1,5 eetlepel koekkruiden

### **Werkwijze:**

- Verwarm de oven voor op 175 graden Celsius.
- Rooster de walnoten even kort in een droge koekenpan en laat deze goed afkoelen!
- Was de courgette eerst en droog hem af.
- Rasp de courgette, niet te fijn anders wordt het zo opgenomen door het beslag.
- Laat deze uitlekken in een vergiet,
- Knijp de courgette nogmaals uit. Ik kies er voor om de courgette-rasp ook nog op een theedoek te laten drogen. Het gevaar zit in de te natte rasp, waardoor de taart heel zompig wordt...
- Meng in een kom met een hand- of stand-mixer de 3 eieren, met de rietsuiker en de vanillesuiker tot een luchtig mengsel.
- Voeg vervolgens op een lage stand langzaam de olijfolie toe, tot deze is opgenomen.
- Meng in een andere kom de gezeefde (om klontjes zoveel mogelijk voor te zijn) bloem, de bakpoeder, koekkruiden en een snuf zout.
- Mix de bloemmix door het eimengsel op een middelmatige stand.

- Voeg de rasp en de walnoten toe aan t beslag en roer dit met een spatel goed door!
- Vet een springvorm in (doorsnee 24 of 26 cm) en bestuif deze licht met bloem.
- Vul de vorm met je courgettebeslag.
- Plaats de bakvorm in het midden van de oven en bak de taart in circa 75 minuten gaar.
- De buitenkant moet bruin zijn en de binnenkant niet te droog.
- Haal de taart uit de oven en laat deze eerst 10 in de vorm afkoelen en vervolgens op een rooster.

Eet smakelijk!

Groetjes, Maike

