



Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur



- 1 oranje pompoen
- 1 doosje roomboter bladerdeeg
- 4 eieren
- 250 gram volle Franse kwark
- 2 theelepels kerriepoeder
- 150 gram geraspte oude Goudse kaas of Biologische Knoflook Kaas
- 4 takjes tijm
- Peper en zout

Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius. Maak vervolgens de oranje pompoen schoon en snij deze in partjes van ongeveer een halve centimeter dik.

Bekleed een quichevorm (of springvorm) met het roomboter bladerdeeg en leg vervolgens de pompoenpartjes daar op. Klop de eieren los met de Franse kwark, kerrievoer, de oude Gouda kaas of de Biologische Knoflook kaas (naar keuze), peper en zout en verdeel dit mengsel over de pompoen. Verspreid nu de tijm over de gehele taart en bak deze 40 minuten in de oven tot deze mooi goudbruin is. Laat de taart even afkoelen en geniet van deze heerlijke pompoentaart.