Butternut Taart : Spek, kaas en hazelnoot

Ingrediënten:

- 1 HERTA® kruimeldeeg
- 200 g HERTA® gerookte spekblokjes
- 500g butternut (geschild en in blokjes gesneden)
- 100 ml halfvolle room
- 100 g geraspte kaas (comté, geitenkaas of parmezaan)
- 1 ui, in dunne plakjes gesneden
- 30 g hazelnoten
- 1 el olijfolie
- zout, peper, nootmuskaat

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C, en bak het deeg voor.
- Snijd de butternut in dikke plakken en zet 30 minuten in de oven.
- Bak de ui en het gerookte spek en laat afkoelen in de pan.
- Meng in een kom de geraspte kaas, blokjes butternut, spek en uimengsel, room, zout, peper en een snufje nootmuskaat.
- Bekleed een taartvorm met het kruimeldeeg en prik de bodem in met een vork.
- Giet de vulling in de bodem van de taart, strooi de gehakte hazelnoten erover en bak 35 tot 40 minuten tot de taart goudbruin is.
- Serveer warm met een groene salade!

Bereiding: **45-60 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **4**