Hartige spiraaltaart met aubergine, courgette en spekjes

Ingrediënten:

- 1x HERTA Kruimeldeeg
- 200g HERTA Spekreepjes Natuur
- 2 aubergines
- 3 grote aardappelen (zachtkokend)
- 1 courgette
- 250 ml light room
- 3 eieren
- 30g Parmezaanse kaas (geraspt)
- verse pesto
- Olijfolie, Italiaanse kruiden, tijm

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C. Haal het HERTA Kruimeldeeg uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
- Rits de blaadjes van de tijm (hou enkele over voor afwerking). Was de aardappelen, courgette en aubergine en snij in de lengte in schijfjes (met vel). Bestrooi de aubergineplakken met zout, en laat intrekken. Was af en dep droog.
- Neem je springvorm (liefst een hoge) en leg het HERTA Kruimeldeeg met bakpapier erin. Snij de overschot van het deeg eraf en prik gaatjes in de bodem.
- Begin met het uitstrijken van 2 eetlepels pesto. Voeg daarna de groenten toe. Begin met een cirkel courgette, dan aubergine en als laatste aardappel, enz.. Werk zo naar binnen toe.

- Meng de room met de eieren, parmezaanse kaas, Italiaanse kruiden, blaadjes tijm en kruid voldoende met peper. Giet het mengsel over de taart. Strooi er de HERTA Spekreepjes natuur over en plaats in de oven voor 35 minuten.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **4**