

## Venkeltaart met pompoen

### Ingrediënten

- 350 gram pompoen
- 1 kleine venkelknol
- 40 cl. crème fraîche
- 250 gram bloem
- 130 gram boter
- 2 eieren
- 5 centiliter water
- rasp van 1 sinaasappel
- zout en peper

### Werkwijze

1. Maak van de bloem, een snufje zout en 100 gram boter, in kleine stukje gesneden, en het koude water een deegbal. Plaats deze 15 minuten in de koelkast.
2. Verwarm de oven voor op stand 6.
3. Maak de groenten schoon en snijd ze in kleine stukjes.
4. Laat 30 gram boter smelten in de pan en smoor de groenten gedurende 10 minuten. Laat de groenten afkoelen.
5. Rol het deeg uit en leg deze in een vorm. Prik er enkele gaatjes in met een vork. Plaats dit 15 minuten in de oven.
6. Klop de eieren met de sinaasappelrasp, de crème fraîche, zout en peper. Voeg de groenten toe en spreid dit mengsel uit over het deeg. Laat dit in 30 minuten in de oven mooi bruin worden.