

## **Groentetaartje met geitenkaas en paddenstoelen-notentapenade**

Hoofdgerecht voor 4 personen

Bereidingstijd ca. 25 minuten

### Benodigdheden:

- \* 1 kleine knolselderij, geschild, in plakken van 1 cm
- \* 4 eetlepels olijfolie
- \* 2 sjalotjes, gesnipperd
- \* 200 gram gemende paddenstoelen, schoongeveegd en fijn gehakt
- \* 50 gram amandelen, hazelnoten of cashewnoten, fijn gehakt
- \* zout en versgemalen peper
- \* 300 gram verse spinazie
- \* 100 gram zachte geitenkaas, in 4 plakken van 1 cm dik
- \* 1 citroen, in partjes
- \* Kookring 10 cm

### Bereiden:

Kook de knolselderij in 10 minuten beetgaar. Verhit voor de tapenade 2 eetlepels olijfolie en fruit hierin de sjalotjes. Schep de paddenstoelen en noten erdoor en bak dit 2 minuten op een hoge stand. Voeg er zout en peper aan toe. Roerbak de spinazie met zout en peper in de rest van de olijfolie tot het blad geslonken is. Steek een cirkel uit de selderij en de geitenkaas. Leg de selderij in de ring op een warm bord. Leg daarop de spinazie en daarbovenop de geitenkaas. Verwijder de ring en leg op de geitenkaas een beetje tapenade. Garneer dit met een citroenpartje.



### Tips:

- Vervang de knolselderij door plakjes gekookte aardappel
- Neem in plaats van spinazie, paksoi of Chinese paksoi

**Veel Kaasplezier!!**