

# **bak** **een overheerlijke** **worteltjestart**



## worteltjestart

Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed de bodem van een kleine springvorm (18 cm) met bakpapier en vet de zijkanten in met zonnebloemolie en bestuif met meel. Schil de wortel en rasp op een grove rasp. Rasp de schil van de sinaasappel met een fijne rasp. Zorg dat je niet het wit van de sinaasappelschil mee raspt, dat is bitter. Meng de wortel- en sinaasappelrasp met de rest van de olie, de stroop, de eieren, het volkorenmeel, koekkruiden, bakpoeder en een snuf zout. Meng alles goed zodat er een mooi beslag ontstaat. Snijd de abrikozen in blokjes. Meng deze samen met de walnoten goed door het beslag. Giet het beslag in de ingevette springvorm. Bak in 40 minuten af in de oven. Je kunt controleren of de taart klaar is door er met een mesje of satéprikker in te prikken. Als deze schoon blijft als je hem eruit trekt, is de taart klaar.

Intussen maak je de topping door de roomkaas, de boter, de poedersuiker, de citroenrasp en het citroensap goed te mengen. Verdeel de topping over de taart zodra deze goed is afgekoeld.

Let op: dit is een recept voor een klein taartje, voor een grote taart kun je alle ingrediënten verdubbelen. Gebruik dan een springvorm van 22 cm en zet 50 minuten in de oven.

**taart:**

- 60 ml zonnebloemolie**
- 250 gram wortel**
- 1 sinaasappel**
- 100 gram stroop**
- 2 eieren**
- 125 gram volkorenmeel**
- 2 tl koekkruiden**
- 1 tl bakpoeder**
- 50 gram gedroogde abrikozen**
- 50 gram walnoten**

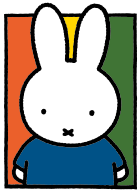
**topping:**

- 150 gram roomkaas**
- 20 gram zachte boter**
- 50 gram poedersuiker**
- ½ citroen (rasp van schil en een paar druppels sap)**

recept uit 'eten met nijtje' door  
Dick Bruna en Samuel Levie  
ISBN: 978-90-5647-814-8  
€19,95



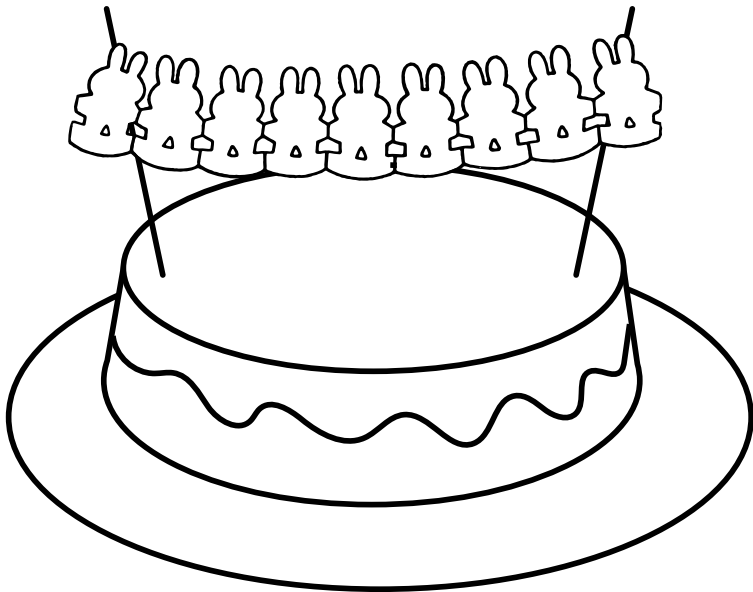
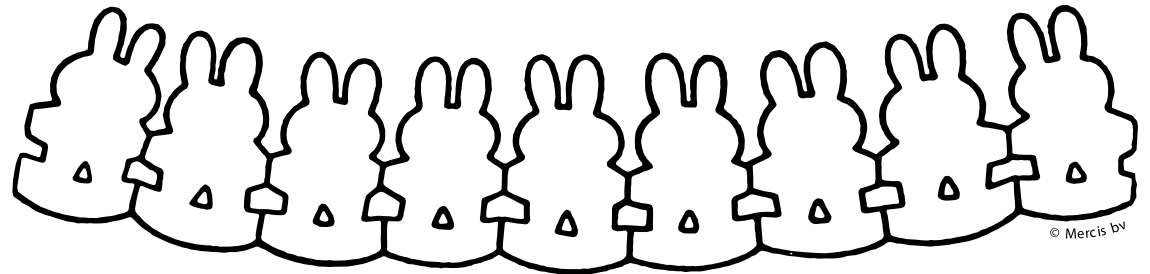
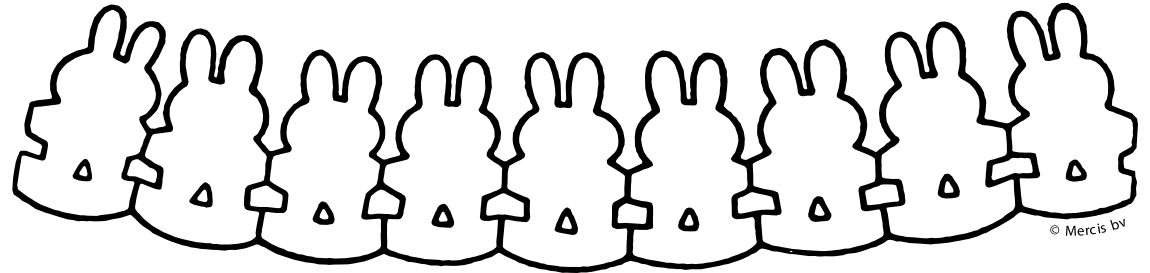
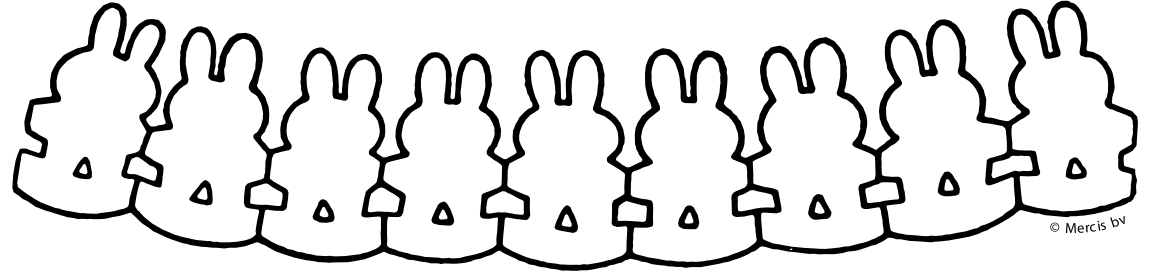
**volg nijtje online:**    



65 jaar  
nijntje

# versier de taart

kleur de slingers in en knip ze uit  
plak de slingers vast aan twee satéprikkers  
prik de slinger in de taart



volg nijntje online:    