

Wâldgieltsje recept: WÂLDGIELTSJE-TAART

Naam inzender

Clara Minnema

Ingrediënten + bereiding

Voor de taartbodem:

- 1 kilo gare wâldgieltsjes gaar en fijn gemaakt
- 4 eetlepels boter
- 2 theelepels bakpoeder
- 2 eieren
- 1/2 theelepel zout

Meng de boter met de warme aardappels. Roer de bakpoeder erdoor en voeg de geklopte eieren toe. Meng tot alles mooi glad is. Doe dit in een ingevette bakschaal.

Voor de vulling:

- 1 eetlepel boter
- 2 eetlepels bloem
- 1/4 theelepel zout
- mespuntje peper
- 1 kopje melk
- 250 gram gehakt (reeds gerult gebakken) of ander vlees, reeds gaar en in kleine stukje gesneden
- 1 kopje geraspte oude kaas
- 2 hardgekookte eieren, in blokjes gesneden
- 1 theelepel fijngehakte peterselie
- 2 theelepels mosterd
- mespuntje rood pepertje
- 1/2 kopje melk (meer indien nodig)

Maak een witte saus van de vijf eerste ingrediënten (boter smelten, bloem erbij, goed glad roeren, zout en peper erbij, en langzaam de melk bij beetje toevoegen).

Meng al die bestanddelen door dit mengsel en doe dit op de taartbodem. Mooi verdelen. Klop nu nog 1 ei en 1/2 kopje melk en doe dit nog over het vorige vulsel.

Bak de taart 30 minuten in een warme oven op 200 graden C. Verminder de hitte na de eerste tien minuten naar 150 graden.