

Ingrediënten (4 personen)

Bereiding

Snijd de andijvie krop in kwarten en vervolgens in dunne repen. Was de andijvie goed en laat uitlekken in een vergiet. Schil en snipper de ui en de knoflook. Zet een pan met dikke bodem en 1 eetlepel olijfolie op middelhoog vuur en fruit de ui en knoflook samen met het kerriepoeder een paar minuten. Voeg de andijvie toe en laat gedurende 5 minuten ook langzaam smoren terwijl je regelmatig om schept. Schep het andijvie mengsel uit de pan en laat afkoelen. _____
Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de camembert in dunne plakjes. Klop de eieren met een garde goed los en voeg naar smaak zout en peper toe. Verdeel de andijvie over de bodem van het taart deeg. _____ Verdeel daarna de plakjes camembert over de hartige taart en strooi als laatste de pijnboompitjes eroverheen. Bak de hartige andijvie taart met camembert in 25 – 30 minuten mooi goudbruin in oven en serveer daarna.