

Recept wintertaart:



Je hebt nodig:

Paarden snoepjes (te koop in de ruitersportzaak)

6 waspeen wortels

Sla

2 appels

6 bruine oude boterhammen

4 beschuiten

Grote meng kom

Groot plastic bord

50 tot 70 ml water

Een ronde kom waar ongeveer 4 appels in passen

Stap 1:



Was de wortels goed schoon, snijd twee wortels vervolgens in rondjes. Pak vervolgens de mengkom en scheur de boterhammen in kleine stukjes. Verkruimel de beschuiten erboven giet de 50 ml water erbij en kneed het tot een stevig deeg. Als het te stevig is giet je er nog wat water bij. Vervolgens kneed je het deeg tot een ronde bal. Verdeel daarna deze bal in twee gelijke helften

Stap 2:



Was de sla krop goed schoon zodat er geen zand in zit. Als je dit hebt gedaan pak je ongeveer 1/3 van de sla en scheur je dit in kleine stukjes. Pak de ene helft van het deeg en leg dit op de bodem van de ronde kom en druk het goed aan. Strooi hierop de sla stukjes, leg vervolgens als er een flinke groene laag is van sla de andere deeg helft erop en druk deze goed aan tot hij plat is. Keer vervolgens de kom om zodat je een taart hebt, als dit niet helemaal goed gaat kneed hem dan alsnog netjes zodat er drie lagen ontstaan.

Stap 3:



Nu gaan we de taart versieren! Pak de wortel rondjes en plak deze op het brood deeg om de hele taart heen. Doe dit bij de onderste en bovenste broodlaag. Zodat de taart mooi versierd wordt. Leg vervolgens de rest van de sla om de taart heen als versiering. Snijd hierna de twee appels in partjes. Leg de 6 dunste appelpartjes apart. Leg om de taart (op de sla) de appelpartjes zo

neer dat ze elkaar raken. Snijd van de overige wortels het loof eraf maar niet het dunne "touwtje". Steek de wortels vervolgens in de taart met het "touwtje" bovenop zodat het net kaarsjes zijn! Steek tussen de wortelkaarsen de 6 dunne appelpartjes en leg nog wat paarden snoepjes op de taart. Klaar!

