Hartige herfsttaartjes met pompoen en yacón



Ingredienten voor 4 Personen

1		Pompoen
500	g	Yacón
2		Sjalotten
2		Eieren
200	ml	Melk
200	ml	Room
100	g	Gruyère

Bereiding

1. Schil de pompoen, verwijder de pitten en snij in plakjes. Schil de yacón en snij deze ook in plakjes. Stoom beide goed gaar in zo'n 15 minuten.
2. Verwarm de oven voor op 200°C.
3. Fruit de fijngesnipperde sjalotjes in wat boter of olijfolie.
4. Klop de eieren los met de melk en de room. Kruid met nootmuskaat, peper en zout. Voeg er de helft van de gestoofde sjalotjes aan toe.
5. Vet vier ovenschaaltjes in met boter en olie. Schik de plakjes pompoen en yacón in laagjes. Kruid elk laagje goed af met peper en zout.
6. Giet de eieren over de plakjes, schep bovenop de rest van de sjalot en werk af met een laagje gruyère. Zet een kwartier in de oven.

Extra tip: ook lekker met gestoofde spinazie eronder!