



Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Bekleed een quichevorm (of springvorm) met het roomboter bladerdeeg en leg vervolgens de pompoenpartjes daar op. Klop de eieren los met de Franse kwark, kerrievoer, de oude Gouda kaas of de Biologische Knoflook kaas (naar keuze), peper en zout en verdeel dit mengsel over de pompoen. Verspreid nu de tijm over de gehele taart en bak deze 40 minuten in de oven tot deze mooi goudbruin is. Laat de taart even afkoelen en geniet van deze heerlijke pompoentaart.