



## **Jihočeský houbovec**

### *Boheemse paddenstoelentaart*

1 pond verse wilde paddenstoelen  
3 el. boter  
1 theelepel gemalen karwij  
1 grote ui  
500 gr. aardappelen  
4 - 5 eieren  
125 ml. melk  
zout en peper  
boter en paneermeel  
gedroogde majoraan  
100 gr. geraspte kaas

Kook de aardappelen in de schil tot ze net gaar, maar nog stevig zijn. Even laten afkoelen, pellen en in dunne schijfjes snijden.

Snij de paddenstoelen in niet te dunne plakken. Schil en snipper de ui. Bak de ui in gesmolten boter tot hij glazig wordt, doe er dan de paddenstoelen bij, bestrooi met zout en peper en de gemalen karwijzaadjes. Laat rustig gaan tot de paddenstoelen zacht zijn.

Verwarm de oven voor op 180°C. Vet een bakvorm in met boter en bestrooi het met paneermeel. Draai de vorm even om om het overtollige paneermeel kwijt te raken. Bekleed de bodem met 1/3 van de aardappelen. Kruid het met wat zout, peper en een beetje majoraan en verdeel er de helft van de paddenstoelen over. Daarop gaat een dun laagje kaas. Daarop weer een laagje aardappelen, dan de andere helft van de paddenstoelen, weer wat kaas en tenslotte de rest van de aardappelen.

Klop de eieren los met de melk en wat zout. Schenk het over de houbovec en zet het in de voorverwarmde oven. Laat het bij 180°C. een goed half uur bakken.

Haal de paddenstoelentaart uit de vorm, bestrooi hem met geraspte kaas en zet hem nog vijf minuten terug in de oven, tot de kaas gesmolten is. Eventueel versieren met b.v. wat in reepjes gesneden paprika en dan allemaal meteen aan tafel!