**Pom­poen­taart met pe­can­no­ten**

**Bron:** [Allerhande 10 2006](http://www.ah.nl/allerhande/recepten/vinden/?sources=AllerHande%2010%202006)

* [hoofdgerecht](http://www.ah.nl/allerhande/recepten/vinden/?course=hoofdgerecht)
* [4 personen](http://www.ah.nl/allerhande/recepten/vinden/?numberOfServings=4)
* 30 min, wachten 40 min

**Ingrediënten**

* 6 plakjes deeg voor hartige taart (diepvries)
* 600 g pompoen (oranje)
* 1 eetlepel donkere basterdsuiker
* 2-3 theelepels hot peppersauce (tabasco)
* 3 eetlepels tomatenketchup
* 2 eetlepels olie
* 150 g ham, in blokjes
* 80 g pecannoten
* 3 eieren
* 125 ml slagroom

Top of Form

Bottom of Form

* lage taartvorm van 26-28 cm, ingevet

**Bereiden**

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en haal het deeg uit de diepvries. Halveer de pompoen, verwijder de pitten, verdeel in schijven en snijd de schil eraf. Snijd in blokjes. Meng in een kom de basterdsuiker met hot peppersauce, ketchup en olie. Voeg 1 theelepel zout en peper naar smaak toe en schep de pompoen, ham en pecannoten erdoor. Laat even staan. Bestuif het aanrecht met wat bloem en rol de deeglapjes uit tot een ronde lap van 30 cm doorsnede. Bekleed de taartvorm met het deeg en druk het aan de randen goed aan. Klop de eieren
los met de room en voeg zout en peper naar smaak toe. Verdeel het
eimengsel over de bodem van de taartvorm en schep het pompoenmengsel
erin. Schuif de taart iets onder het midden in de oven en bak 'm in 30-40 minuten goudbruin. Lekker met een groene salade.