koel-vriescombinatie. En die hele koelkast was afgeladen met eten, pakken sinaasappelsap en yoghurt, Das-bier en heel veel frisdrank. Naast de koelkast, op de grond, stonden in dozen nog meer pakken jus d'orange en kratten cola.

Dit was een van de schoonste keukens die ik ooit gezien had. In niets deed deze keuken me denken aan de studentenkeukens die je op tv ziet. Dit waren geen studenten die kokend water aan een instant 'noodle-mix' toevoegen en het smakeloze prutje vervolgens als diner opeten. Dit waren studenten die een voedzame maaltijd bereiden met voldoende vitamines en vezels en die na het nuttigen van deze maaltijd meteen de afwas doen en de vaat weer netjes opbergen. Dit zijn de studenten van nu.

KAAS-NOTENTAART *(4 pers)*
vegetarisch

Ingrediënten

4 plakken bladerdeeg
125 gr pistachenootjes
50 gr hazelnoten
1 ui
15 gr boter
bloem
1 el maïzena
3 eieren
1 dl melk
peterselie
peper
1 dl slagroom
100 gr geraspte kaas

Bereiden

Oven voorverwarmen op 200 graden.Het bladerdeeg in 10 minuten laten ontdooien. De pistachenootjes pellen. De pistachenootjes en de hazelnoten grof hakken en in een droge koekenpan licht roosteren.De ui snipperen. In een pan de boter verhitten en de ui zachtjes bakken.Een springvorm invetten. Aanrecht met bloem bestuiven en het bladerdeeg uitrollen. De springvorm bekleden met het deeg en maïzena op de bodem strooien. De eieren met de melk en de peper losklopen. De helft van de peterselie erboven fijn knippen. De ui, de slagroom en de kaas en ¾ deel van de noten door het eiermengsel roeren. Op smaak brengen met zout en peper.

De taart in het midden van de oven in 40 minuten goudbruin bakken.

Taart met de rest van de nootjes en de peterselie garneren.

Lekker met een tomatensalade.