



KOKEN MET EEN BUDGET

Zoete-aardappeltaart met Mexicaanse groente en kip

HOOFDGERECHT

🕒 30 + 70 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 900 g diepvries zoete aardappelblokjes
- 🛒 200 g middelgrote uien
- 🛒 1 teen knoflook
- 🛒 2 el milde olijfolie
- 🛒 125 g scharrelkipgehakt
- 🛒 ½ el picadillo
- 🛒 900 g diepvries Mexicaanse wokgroenten
- 🛒 5 middelgrote scharreleieren

MATERIAAL: bakpapier springvorm (Ø 24 cm), pureestamper

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de zoete-aardappelblokjes in 15 minuten gaar.
2. Giet af en laat droogstomen in de pan.
3. Verwarm ondertussen de oven voor op 200 °C.
4. Snijd de uien in dunne halve ringen, snijd de knoflook fijn.
5. Verhit de olie op hoog vuur in een hapjespan en bak de ui en het kipgehakt 8 minuten.
6. Voeg de knoflook, picadillo en wokgroenten toe en bak nog 5 minuten.
7. Schep af en toe om.
8. Neem van het vuur.
9. Bekleed de bodem en zijkant van de springvorm met bakpapier.
10. Pureer de zoete aardappel grof met de pureestamper en verdeel egaal over de bodem en zijkant van de vorm, bak 20-25 minuten in de oven.
11. Klop ondertussen de eieren los en meng met het gehaktmengsel.
12. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
13. Haal de zoete-aardappelbodem uit de oven en verdeel het gehaktmengsel erover.
14. Zet terug in de oven en bak in 40-45 minuten gaar.

TIP: Over? De volgende dag gewoon even opwarmen of eet het koud als snack.

Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)

