



## Hartige taart met andijvie met gehakt en walnoten

**1 TAART = 8 PUNTEN**  
**1 CAKE = 12 PLAKKEN**

🕒 25 + 50 minuten

### **DIT HEB JE NODIG:**

- 🍳 6 plakken deeg voor hartige taart
- 🍳 400 g andijvie
- 🍳 4 eieren
- 🍳 1 el paneermeel
- 🍳 200 ml room
- 🍳 1 ui
- 🍳 75 g oude kaas
- 🍳 180 gr gehakt
- 🍳 1 handje walnoten
- 🍳 peper en zout

**MATERIAAL:** bakpapier, springvorm 24 cm Ø,

### **ZO MAAK JE HET:**

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Laat de plakken deeg iets ontdooien.
3. Snijd eventueel de andijvie fijn.
4. Bekleed de vorm met de plakken deeg.
5. Laat de randen iets overlappen en druk deze goed aan.
6. Prik gaatjes met een vork in de bodem en bestrooi met paneermeel.
7. Hak het uitje fijn en fruit aan in een koekenpan met een klein beetje olie of margarine.
8. Voeg het gehakt toe en bak even mee.
9. Voeg als laatste de andijvie toe en bak kort mee tot deze iets geslonken is.
10. Rasp de kaas en hak de walnoten grof.
11. Klop in een kom de eieren los met de room en een snuf peper en zout.
12. Voeg het gehaktmengsel uit de pan hieraan toe samen met  $\frac{2}{3}$  van de kaas en de grof gehakte walnoten.
13. Meng door elkaar.
14. Giet dit mengsel in de bekleedde springvorm.
15. Bestrooi met de overgebleven kaas en zet de hartige taart ca. 50 minuten in de oven.

**TIP:** Deze andijvietaart is lekker als lunch of avondmaal met bijvoorbeeld een salade of een kopje soep.

**BRON:** [leukerecepten.nl](http://leukerecepten.nl)

