



## Hartige taart met blauwe kaas



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

🕒 40 minuten

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

- 🍷 1 pak Hartige Taartdeeg
- 🍷 300 g Danish Blue
- 🍷 125 g crème fraîche

### **voor de saus:**

- 🍷 200 ml melk
- 🍷 4 eieren
- 🍷 snufje zout
- 🍷 snufje peper

### **voor de garnering:**

- 🍷 50 g amandelschaafsel

**MATERIAAL:** quichevorm met losse bodem 24 cm Ø

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

1. Verwarm de oven voor, elektrisch 200° of hetelucht 180°C.
2. Haal 5 bevroren plakjes deeg van elkaar en verwijder de folie.
3. Leg de deegplakjes die je niet gebruikt, direct in een plastic zak in de vriezer.
4. Bekleed de ingevette bakvorm met de plakjes deeg.
5. Klop de eieren en de melk met wat zout en peper voor de saus.
6. Prak de Danish blue met een vork fijn.
7. Meng de Danish Blue en crème fraîche al roerende door de saus.
8. Giet het mengsel over de deegbodem.
9. Bestrooi het met amandelschaafsel.
10. Bak de quiche in 40 minuten gaar.

**BRON:** [koopmans.com](https://www.koopmans.com)