

## Hartige taart met bospaddenstoelen en spekreepjes



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

🕒 35 minuten

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

- 🍷 1 pak Hartige taart bodem
- 🍷 6 el olijfolie
- 🍷 80 ml water
- 🍷 150 ml room
- 🍷 3 eieren
- 🍷 250 g gemengde bospaddenstoelen, grof gehakt
- 🍷 3 lente-uitjes, fijngehakt
- 🍷 ½ tl tijmblaadjes
- 🍷 1 el olijfolie
- 🍷 100 g spekreepjes
- 🍷 150 g geraspte Grano Padano kaas

**MATERIAAL:** springvorm 24 cm Ø

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

1. Verwarm de oven voor, elektrisch 200° of hetelucht 180°C.
2. Plaats een rooster onder in de oven.
3. Bereid de bodem volgens de aanwijzingen op de verpakking.
4. Bak de spekreepjes in eigen vet uit in een koekenpan en laat ze op keukenpapier uitlekken.
5. Voeg aan het spekvet eventueel nog 1 el olijfolie toe en roerbak de lente-uitjes 1 minuut.
6. Voeg de paddenstoelen toe, roerbak enkele minuten tot het meeste vocht verdampt is en voeg de tijmblaadjes en de spekreepjes toe.
7. Verdeel het paddenstoelenmengsel over de hartige taartbodem en strooi er 100 g van de kaas over.
8. Bereid de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar vervang de melk door room.
9. Giet de saus over de vulling en strooi de rest van de kaas erover.

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