



## Hartige taart met broccoli en bloemkool



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

🕒 20 + 65 minuten

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

- 🍴 1 8 plakken diepvries deeg voor
- 🍴 hartige taart
- 🍴 800 g koelverse bloemkool en broccoliroosjes
- 🍴 250 g gerookte spekreepjes
- 🍴 6 middelgrote eieren
- 🍴 150 g geraspte oude kaas 48+

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

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

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Laat de plakjes deeg ontdooien.
3. Snijd de bloemkool- en broccoliroosjes in kleinere roosjes van 2 cm.
4. Verhit een koekenpan zonder olie of boter.
5. Bak de spekreepjes 5 minuten krokant op middelhoog vuur.
6. Rol 5 plakjes deeg uit tot een ronde lap van Ø 30 cm en bekleed hiermee een ingevette en met bakpapier beklede springvorm.
7. Snijd eventuele randjes weg.
8. Prik met een vork gaatjes in de bodem.
9. Klop de eieren los.
10. Houd 1 el losgeklopt ei apart.
11. Meng de rest van de eieren met de kaas, de bloemkool- en broccoliroosjes en spekjes met aanhangend vet.
12. Breng op smaak met flink wat zwarte peper.
13. Rol de rest van de plakjes deeg en de eventueel weggesneden randjes uit tot een ronde lap ter grootte van de vorm.
14. Verdeel de vulling over het deeg en dek alles af met de deeglap.
15. Vouw de randjes met je vingertoppen om, zodat de taart goed afgesloten is. S
16. nijd een klein kruis in het midden van de deegdeksel en bestrijk met het achtergehouden ei.
17. Bak de taart in ca. 45 minuten onder het midden van de oven goudbruin en gaar.
18. Neem de taart uit de oven en laat 10 minuten staan.
19. Verwijder de vorm en laat nog 10 minuten staan voor je de taart aansnijdt.

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