



Hartige taart met champignons en gehakt



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 1 pak Bladerdeeg
- 🍳 1 ei
- 🍳 peper
- 🍳 100 g geraspte kaas
- 🍳 zout
- 🍳 250 g half-om-halfgehakt
- 🍳 ½ rode paprika
- 🍳 3 grote uien
- 🍳 250 g champignons

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, springvorm 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor, elektrisch 200° of hetelucht 180°C.
2. Vet de springvorm in met boter of bakspray.
3. Snijd de uien en paprika in kleine stukjes, borstel de champignons schoon en snijd deze in plakjes.
4. Verhit een koekenpan en bak het gehakt rul, gebruik indien nodig een beetje olie.
5. Voeg de uien en paprika toe en bak deze totdat ze iets gekleurd zijn.
6. Voeg de champignons en naar smaak peper en zout toe.
7. Neem de pan van het vuur als de champignons klaar zijn en laat het iets afkoelen.
8. Ontdooi 6 plakjes bladerdeeg ca. 5 tot 10 minuten op een werkblad.
9. Maak met 4 plakjes bladerdeeg een vierkant; bestrijk de randen licht met water, leg de randen van de plakjes iets over elkaar en druk deze licht aan.
10. Bekleed de bodem en de zijkant van de springvorm met het bladerdeeg.
11. Verdeel het gehaktmengsel over de springvorm.
12. Klop het ei los en verdeel dit over de vulling.
13. Snijd de laatste 2 plakjes bladerdeeg in stroken van 1 cm breed en leg deze op de bovenkant van de taart.
14. Strooi de geraspte kaas over de taart.
15. Bekleed een bakplaat met bakpapier en zet hier de springvorm op.
16. Bak de champignon-gehakt taart ongeveer 45 minuten onderin de oven.

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