



Hartige taart met champignons en ui



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 25 + 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 5 plakjes diepvries deeg voor hartige taart
- 🍳 500 g champignons
- 🍳 1 ui
- 🍳 2 el zonnebloemolie
- 🍳 30 g verse peterselie
- 🍳 4 middelgrote eieren
- 🍳 125 ml crème fraîche

MATERIAAL: quichevorm met losse bodem 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Laat het deeg ontdooien.
3. Vet de quichevorm in met olie.
4. Maak de champignons schoon met keukenpapier en snijd in plakjes.
5. Snipper de ui.
6. Verhit de olie in de koekenpan.
7. Bak de ui en de champignons ca. 5 minuten.
8. Laat het vocht verdampen.
9. Breng op smaak met peper en zout.
10. Snijd de peterselie fijn.
11. Klop de eieren los en schep met de crème fraîche en de peterselie door de champignons.
12. Bekleed de quichevorm met deegplakjes en prik op enkele plaatsen met een vork in.
13. Schep het champignonmengsel op het deeg.
14. Bak de taart in midden van oven in ca. 35 minuten gaar en goudbruin.

BRON: ah.nl