



Hartige taart met gerookte kip en courgette



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 20 + 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 courgette
- 🍷 400 g artisjokharten in blik
- 🍷 4 middelgrote eieren
- 🍷 175 g roomkaas knoflook & fijne kruiden
- 🍷 1 el gedroogde bieslook
- 🍷 7 plakjes diepvries deeg voor hartige taart
- 🍷 4 el paneermeel
- 🍷 230 g gerookte kipfiletreepjes
- 🍷 75 g geraspte kaas

MATERIAAL: springvorm 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Plaats het rooster iets onder het midden van de oven.
3. Snijd de courgette in plakjes en bestrooi met zout.
4. Laat de artisjokharten uitlekken en snijd in grove stukken.
5. Meng de eieren en roomkaas met de mixer tot een klontvrij beslag.
6. Voeg de bieslook toe en breng op smaak met versgemalen peper.
7. Verdeel de plakjes taartdeeg over de boden van de vorm.
8. Prik met een vork gaatjes in de bodem en verdeel het paneermeel erover.
9. Dep de courgetteplakjes droog met keukenpapier.
10. Verdeel de helft van de kipreepjes over de bodem, dan de helft van de courgetteplakjes en alle artisjok.
11. Dan weer kipreepjes en courgetteplakjes.
12. Verdeel het ei-roomkaasmengsel er over en bestrooi het met geraspte kaas.
13. Bak de taart in het midden van de oven in 40-45 minuten gaar.

BRON: ah.nl