



Hartige taart met Hollandse groenten en gerookte kip



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 6 plakken hartige taartdeeg
- 🍳 700 g Hollands groentepannetje, diepvries
- 🍳 75 g gerookte kipfilet
- 🍳 3 middelgrote eieren
- 🍳 250 g magere kwark
- 🍳 100 g geraspte kaas mild 30+

MATERIAAL: bakpapier, springvorm 24 cm Ø, blindbakvulling

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 190 °C.
2. Bekleed de springvorm met bakpapier en vervolgens met het taartdeeg.
3. Bekleed het taartdeeg met een tweede vel bakpapier en vul met de blindbakvulling.
4. Bak de taartbodem ca. 10 minuten in het midden van de oven.
5. Neem uit de oven, verwijder het bakpapier met blindbakvulling en bak nog ca. 10 minuten.
6. Verhit ondertussen een hapjespan zonder olie of boter en bak de groente 12 minuten op middelhoog vuur.
7. Snijd de gerookte kip in stukjes van 1 cm.
8. Klop de eieren en kwark in een grote kom met een garde los.
9. Voeg de groente, kip en kaas toe.
10. Roer door en breng op smaak met peper.
11. Verdeel het groentemengsel over de taartbodem.
12. Dek af met aluminiumfolie en bak de hartige taart in het midden van de oven in ca. 50 minuten gaar.
13. Verwijder na 25 minuten de aluminiumfolie.
14. Haal de hartige taart uit de oven, laat 5 minuten afkoelen en verwijder de springvorm.
15. Serveer lauwwarm of laat afkoelen tot kamertemperatuur.

TIP: Laat voor een vegetarische versie de kip weg en vervang de geraspte kaas door 150 g geraspte cheddar.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)