



Hartige taart met kip en paprika



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 30 + 80 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 100 g Parmigiano Reggiano
- 🍳 200 g patent tarwebloem
- 🍳 100 g ongezoeten roomboter
- 🍳 5 middelgrote eieren
- 🍳 1 el kraanwater
- 🍳 300 g gerookte kipfilet
- 🍳 1 zak paprikamix
- 🍳 200 ml verse slagroom
- 🍳 2 tl gedroogde Italiaanse kruiden

MATERIAAL: bakpapier, deegroller. quichevorm met losse bodem 24 cm Ø, blindbakvulling, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Rasp de Parmezaanse kaas op een fijne rasp en doe in een mengkom.
2. Voeg de bloem toe.
3. Snijd de boter in blokjes en doe erbij.
4. Meng tot een kruimelig deeg.
5. Voeg 1 ei en het water toe en kneed tot een soepel deeg.
6. Vorm er een bal van, verpak in vershoudfolie en laat 30 minuten rusten in de koelkast.
7. Verwarm ondertussen de oven voor op 175 °C.
8. Bestuif het werkblad met wat bloem.
9. Rol het deeg met de deegroller uit tot een ronde lap van 30 cm.
10. Vet de quichevorm in en bekleed met het deeg.
11. Prik met een vork gaatjes in het deeg en leg er een stuk bakpapier op.
12. Doe de blindbakvulling erin.
13. Bak de bodem ca. 15 minuten in het midden van de oven.
14. Snijd ondertussen de kipfilet in plakjes en de paprika in reepjes.
15. Doe de rest van de eieren, slagroom, kruiden, peper en eventueel zout in een kom en klop met een garde.
16. Neem de taartbodem uit de oven en verwijder de blindbakvulling en het bakpapier.
17. Verdeel de kip en paprika over de bodem en schenk het ei-roommengsel erover.
18. Bak de taart ca. 35 minuten in het midden van de oven.

BRON: ah.nl