



Hartige taart met mais en bonen



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 20 + 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 5 plakjes blader- of hartig deeg
- 🍳 150 g kidneybonen
- 🍳 150 g mais uit blik
- 🍳 1 rode ui
- 🍳 1-2 paprika's
- 🍳 1 tl paprikapoeder
- 🍳 ½ tl komijn
- 🍳 1 tl koriander
- 🍳 3 eieren
- 🍳 scheutje kookroom
- 🍳 snufje zout en peper
- 🍳 50 g geraspte kaas

MATERIAAL: bakpapier, ovenschaal 20 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snipper de ui en snijd de paprika in stukjes.
3. Giet een scheutje olie in een pan en fruit de ui aan.
4. Voeg na een paar minuten de paprika toe en bak dit een paar minuten mee.
5. Daarna kunnen de kruiden, kidneybonen en mais erbij.
6. Bak het geheel nog circa 5 minuten en zet dan het vuur uit.
7. Bedek de bodem en de zijkanten van een ronde ingevette ovenschotel met bladerdeeg of hartig taart deeg.
8. Prik met een vork gaatjes in de bodem.
9. Verdeel de groenten over het deeg.
10. Meng in een beker de eieren met een scheutje room en een snuf zout en peper.
11. Giet dit over de groenten.
12. Strooi over wat geraspte kaas over de bovenkant.
13. Zet de hartige taart voor ongeveer 35 minuten in de oven.

BRON: lekkerensimpel.nl