



## Hartige taart met restjes en kip



**1 TAART = 8 PUNTEN**  
**1 CAKE = 12 PLAKKEN**

🕒 20 + 35 minuten

### **DIT HEB JE NODIG:**

- 🍳 5 plakjes bladerdeeg (ontdoid)
- 🍳 1 paprika
- 🍳 2 bosuien
- 🍳 2 aardappels, gekookt
- 🍳 120 g gerookte kipfilet (of ham, spekjes enzovoort)
- 🍳 1 tomaat
- 🍳 2 flinke el pesto
- 🍳 1 tl Italiaanse kruiden
- 🍳 3 eieren
- 🍳 50 ml crème fraîche
- 🍳 zout
- 🍳 peper

**MATERIAAL:** bakpapier, quichevorm met losse bodem 24 cm Ø

### **ZO MAAK JE HET:**

1. Verwarm je oven voor op 220°C.
2. Snijd de paprika, bosui, aardappels (gekookt) en kipfilet in stukjes en breng op smaak met de pesto.
3. Snijd de tomaat in plakjes.
4. Verdeel de plakjes bladerdeeg over een ingevette quiche vorm.
5. Prik met een vork wat gaatjes in het bladerdeeg en verdeel eventueel een dun laagje paneermeel over het bladerdeeg zodat het niet zo zompig wordt.
6. Verdeel de stukjes paprika, bosui, aardappel en kipfilet over het bladerdeeg.
7. Leg de plakjes tomaat op de andere ingrediënten.
8. Je kunt eventueel ook even het geheel 5-10 minuten aanbakken maar dat hoeft niet.
9. Meng in een mengbeker de eieren, Italiaanse kruiden, crème fraîche en zout en peper.
10. Giet het geheel over de ingrediënten in de quichevorm.
11. Eventueel nog een beetje geraspte kaas over het geheel strooien.
12. Zet de hartige taart voor ongeveer 30 tot 40 minuten in de oven totdat het bladerdeeg mooi bruin is.

**BRON:** [lekkerensimpel.nl](http://lekkerensimpel.nl)