



Hartige taart met spekjes en avocado



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 1 pak Hartige taart bodem
- 🍳 5 el olijfolie
- 🍳 70 ml water
- 🍳 150 ml melk
- 🍳 3 eieren
- 🍳 1 avocado (geschild en in blokjes)
- 🍳 10 uitgebakken plakjes ontbijtspek
- 🍳 1 bolletje mozzarella (in stukjes)
- 🍳 peper en zout naar smaak

MATERIAAL: mixer met deeghaken en garde, hoge kom, springvorm 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor, elektrisch 200° of hetelucht 180°C.
2. Doe de bodemmix, olie en water in een beslagkom en kneed het geheel met deeghaken tot een soepel deeg.
3. Laat het hartige taartdeeg in de kom afgedekt met plastic, 10 minuten staan bij kamertemperatuur.
4. Bekleed de ingevette springvorm met het hartige taart deeg.
5. Doe de melk, eieren en sausmix in een hoge beslagkom of maatbeker.
6. Mix alle ingrediënten in 1 minuut met een mixer met garde op de hoogste snelheid zodat je een gladde saus krijgt.
7. Leg de avocado, uitgebakken stukjes spek en stukjes mozzarella op het hartige taartdeeg.
8. Voeg eventueel naar smaak nog wat peper en zout toe.
9. Schenk de saus over de vulling en bak de hartige taart in circa 30-40 minuten gaar en goudbruin.

BRON: [koopmans.com](https://www.koopmans.com)