



Hartige taart met spinazie en pompoen



1 TAART = 4 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 20 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 180 g zongedroogde tomaten
- 🍳 250 g zalmfilet zonder huid
- 🍳 1 pakket hartige taartmix brosse bodem
- 🍳 150 ml halfvolle melk
- 🍳 3 eieren
- 🍳 2 el olijfolie
- 🍳 400 g pompoenblokjes
- 🍳 120 g verse spinazie
- 🍳 peper en zout
- 🍳 75 g geraspte belegen kaas

MATERIAAL: bakpapier, quichevorm met losse bodem 18 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de zongedroogde tomaten in stukjes van 1 cm.
3. Snijd de zalmfilet in blokjes van 2 cm.
4. Bereid de hartige taartmix brosse bodem volgens de aanwijzingen op de verpakking met de melk en eieren.
5. Verhit een pan met de olijfolie op middelhoog vuur en bak de pompoenblokjes, spinazie en zongedroogde tomaten 3 minuten.
6. Giet het overtollig vocht af en breng op smaak met peper en zout.
7. Verdeel de groenten en de zalm over de taartbodem.
8. Giet het eimengsel over de groenten en verdeel de geraspte kaas over het geheel.
9. Plaats 30 minuten in de oven.
10. Snijd de taart in stukken en serveer.

BRON: eaterentertainment.nl