

Hartige taart met spruitjes met vegetarische worst



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 25 + 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 5 plakjes deeg voor hartige taart
- 🍳 1 zak spruitjes
- 🍳 1 ui
- 🍳 1 vegetarische rookworst
- 🍳 4 eieren
- 🍳 100 ml halfvolle koffiemelk
- 🍳 1 el mosterd
- 🍳 ½ zakje gemalen oude kaas
- 🍳 1 el bloem

MATERIAAL: quichevorm met losse bodem 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Oven op 200 °C voorverwarmen.
2. Deeg volgens gebruiksaanwijzing laten ontdooien.
3. Spruiten schoonmaken en in ca. 7 minuten beetgaar koken.
4. Afgieten en laten uitlekken.
5. Ui pellen en snipperen.
6. Rookworst in plakjes snijden.
7. Eieren met koffiemelk, mosterd, zout en peper loskloppen.
8. Met ⅔ van kaas mengen.
9. Ingevette vorm met deeg bekleden.
10. Bodem met vork inprikken en met bloem bestrooien.
11. Spruiten, worst en ui over bodem verdelen.
12. Eimengsel erover schenken.
13. Met rest van kaas bestrooien.
14. Taart in midden van oven in ca. 25 minuten gaarbakken.

TIP: Lekker met frisse salade van geraspte wortel en bleekselderij.

BRON: ah.nl