



Hartige taart met tuna melt en aardappel



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 25 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 kg iets kruimige aardappel
- 🍷 3 grote uien
- 🍷 320 g tonijn in zonnebloemolie, in blik
- 🍷 465 g geroosterde rode paprika's, in pot
- 🍷 4 witte vrije uitloopeieren
- 🍷 200 g geraspte kaas mild 45+

MATERIAAL: bakpapier, springvorm 24 cm Ø, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Schil de aardappelen en snijd in plakjes van 1 cm.
3. Kook in 10 minuten beetgaar.
4. Snijd ondertussen de uien in dunne halve ringen.
5. Giet de tonijn af en vang de olie op.
6. Verhit de olie van de tonijn in een braadpan en fruit hierin de uienringen 10 minuten op laag vuur.
7. Laat de paprika's uitlekken en snijd in repen van 1 cm breed.
8. Neem de pan van het vuur en voeg de aardappel, paprika en tonijn toe.
9. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
10. Klop de eieren los en meng ze met de kaas door het aardappelmengsel.
11. Schep alles in de met bakpapier beklede springvorm.
12. Zet in het midden van de oven en laat in ca. 1 uur gaar worden.
13. Dek eventueel af met aluminiumfolie als de bovenkant te donker wordt.
14. Laat de taart 5 minuten staan en snijd in punten.

BRON: ah.nl