



## Hartige taart met zoete puntpaprika en oude kaas



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

🕒 70 minuten

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

- 🍳 270 g vers bladerdeeg
- 🍳 3 middelgrote scharreleieren
- 🍳 200 g crème fraîche
- 🍳 2 el Hollandse kruiden voor groenten
- 🍳 175 g geraspte oude kaas 48+
- 🍳 800 g koelverse Hollandse roerbakgroente zoete puntpaprika/sperziebonen

**MATERIAAL:** bakpapier, springvorm 24 cm Ø

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

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Vet de springvorm in en bekleed met het bladerdeeg.
3. Klop de eieren los met de crème fraîche, Hollandse groentekruiden en peper.
4. Roer de kaas erdoor.
5. Meng in een grote kom de groente met het eiernmengsel.
6. Schep alles in de springvorm en laat in ca. 1 uur in het midden van de oven gaar worden.

**BRON:** [ah.nl](https://www.ah.nl)