

Hartige taart van aardappel met spek en curry



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 20 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 6 pakjes deeg voor hartige taart
- 🍳 1 duo-pakje magere spekreepjes
- 🍳 1 zak gesneden prei
- 🍳 1 zak aardappelgolfjes
- 🍳 1 pakje korma curry pasta koriander & kokos
- 🍳 1 pakje romige kokosmelk
- 🍳 4 eieren (M)
- 🍳 75 g gemalen belegende kaas

MATERIAAL: quichevorm met losse bodem 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Oven voorverwarmen op 200 °C of gasovenstand 4.
2. Quichevorm invetten.
3. Deeg laten ontdooien.
4. In braadpan spekreepjes ca. 3 minuten uitbakken.
5. Prei en aardappelgolfjes ca. 4 minuten meebakken.
6. Currypasta erdoor scheppen.
7. Kokosmelk loskloppen met eieren en kaas.
8. Quichevorm bekleden met deeg.
9. Aardappelmengsel op deeg scheppen en eimengsel erover schenken.
10. Taart in midden van oven in ca. 30 minuten gaar en goudbruin bakken.

BRON: ah.nl