



## Hartige taart van bimi met gele paprika en mozzarella

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

🕒 25 + 120 minuten

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

#### **voor het deeg**

- 🍳 150 g ijskoude boter, in stukjes
- 🍳 285 g bloem
- 🍳 130 g ijskoude roomkaas
- 🍳 1½ el azijn
- 🍳 1 tl bakpoeder

#### **voor de vulling**

- 🍳 4 eieren M
- 🍳 400 g bimi
- 🍳 2 el olijfolie
- 🍳 2 el citroensap
- 🍳 1 potje geroosterde gele paprika, uitgelekt en drooggedept
- 🍳 250 g mozzarella, in stukken gescheurd
- 🍳 50 g geschaafde amandelen

**MATERIAAL:** bakpapier, keukenmachine, plasticfolie, quichevorm met losse bodem 24 cm Ø

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

1. Draai de boter in een keukenmachine met de bloem, roomkaas, 1 el koud water, de azijn en het bakpoeder tot een samenhangend deeg.
2. Druk het deeg plat, wikkel het in plasticfolie en laat 1 uur rusten in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 180°C.
4. Klop de eieren los met een beetje peper en zout.
5. Rol het deeg op een met bloem bestoven aanrecht uit tot een cirkel van 30 cm.
6. Leg het deeg in de quichevorm met losse bodem.
7. Prik met een vork gaatjes in de deegbodem. Leg een vel bakpapier op het deeg en vul het met een blindvulling.
8. Bak het deeg 15 minuten voor.
9. Haal het papier en de vulling eruit.
10. Bestrijk de bodem met wat van het eimengsel en bak nog 5 minuten.
11. Neem uit de oven.
12. Snijd het uiteinde van de bimi-stengels en schep de stengels door met de olijfolie, het citroensap, zout en peper.
13. Verdeel de rest van het eimengsel over de bodem.
14. Leg de paprikaplakken erop en de bimi.
15. Leg de mozzarella erop en bestrooi met de amandelen.
16. Bak de taart onderin de oven 30-40 minuten tot het ei gestold is en het deeg mooi bruin.

**BRON:** [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

