



Hartige taart van brocolli met ham en champignons



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 30 + 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 pak Hartige taart bodem
- 🍷 5 el olijfolie
- 🍷 70 ml water

voor de vulling:

- 🍷 150 g hamreepjes
- 🍷 400 g broccoli
- 🍷 250 g gesneden champignons
- 🍷 1 kleine gesnipperde ui
- 🍷 75 g geraspte kaas
- 🍷 150 ml melk
- 🍷 3 eieren

MATERIAAL: mixer met deeghaken en garde, springvorm 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Plaats een rooster onder in de oven en verwarm de oven voor, elektrisch 200° of hetelucht 180°C.
2. Doe de hartige taart bodemmix, 5 el olijfolie en 70 ml water in een hoge beslagkom.
3. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken tot een soepel deeg.
4. Laat het deeg in de kom, afgedekt met plastic, 10 minuten staan bij kamertemperatuur.
5. Bekleed een ingevette springvorm of ovenschaal met een dun laagje deeg.
6. Verhit wat olie in een koekenpan.
7. Bak eerst de voorgesneden ui.
8. Bak vervolgens de hamreepjes en champignons mee.
9. Voeg als laatste de broccoli toe.
10. Voeg tot slot naar smaak eventueel wat peper en eventueel zout toe.
11. Giet het vocht af en verdeel de vulling over de deegbodem.
12. Doe de melk, de eieren en de sausmix in een hoge beslagkom.
13. Klop het geheel 2 minuten met de mixer met garden op de hoogste snelheid en giet het over de taartvulling.
14. Strooi de 75 g geraspte kaas over de hartige taart.
15. Bak de taart in 30-40 minuten gaar en goudbruin.

BRON: [koopmans.com](https://www.koopmans.com)