



Hartige taart van champignons met geitenkaas en honing



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 1 pak Hartige taart bodem
- 🍳 75 g zachte boter of margarine
- 🍳 50 ml water
- 🍳 3 sjalotjes
- 🍳 1 teentje knoflook
- 🍳 250 g gesneden kastanjechampignons
- 🍳 4 takjes verse tijm of 1 el gedroogde tijm
- 🍳 1 el honing
- 🍳 150 g geraspte Hollandse geitenkaas
- 🍳 150 ml melk
- 🍳 3 eieren

MATERIAAL: bakpapier, mixer met deeghaken en garde, hoge kom, 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. Vet de taartvorm in, bekleed de bodem eventueel met een stukje bakpapier.
3. Doe de bodemmix, 50 g zachte boter en het water in een hoge beslagkom.
4. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken tot een soepel deeg.
5. Laat het deeg in de kom, afgedekt met plastic, 10 minuten staan bij kamertemperatuur.
6. Bekleed een ingevette springvorm of ovenschaal met het deeg.
7. Snipper de sjalotjes en knoflookteen.
8. Smelt in een koekenpan de rest van de boter en roerbak hierin sjalotjes, knoflook en champignons 5 minuten.
9. Stroop de tijmblaadjes af.
10. Roer tijmblaadjes en honing bij de champignons en laat de honing smelten.
11. Laat het mengsel wat afkoelen, verdeel het dan over de deegbodem.
12. Strooi 100 g geraspte geitenkaas over.
13. Doe de melk, de eieren en de sausmix in een hoge beslagkom.
14. Klop het geheel 1 minuut met de mixer met garden op de hoogste snelheid en giet het over de hartige taartvulling.
15. Verdeel de rest van de kaas over de hartige taart.
16. Druk met de vingertoppen het deeg tot aan de vulling.
17. Bak de hartige taart in de voorverwarmde oven in 35-45 minuten gaar en goudbruin.

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