



Hartige taart van filodeeg met gestoofde ui en kip



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 35 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 10 vellen diepvries filodeeg
- 🍴 4 middelgrote uien
- 🍴 1 prei
- 🍴 4 el milde olijfolie
- 🍴 1 tl kurkuma
- 🍴 195 g kipdijfilet
- 🍴 150 ml kraanwater
- 🍴 1 el abrikozenjam
- 🍴 30 g ongezouten roomboter
- 🍴 3 el paneermeel
- 🍴 2 witte scharreleieren

MATERIAAL: bakpapier, bakkwast, springvorm 24 cm Ø, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Laat het filodeeg in de verpakking ontdooien.
2. Snijd de uien in halve ringen.
3. Snijd de prei in ringen van 1 cm.
4. Doe in een vergiet, spoel onder koud stromend water en laat uitlekken.
5. Verhit de helft van de olie in een koekenpan en bak de ui met de prei en kurkuma 5 minuten op hoog vuur.
6. Roer regelmatig
7. Snijd ondertussen de kip in dunne reepjes.
8. Voeg de kip toe en bak nog 5 minuten mee.
9. Schenk het water erbij, bestrooi met zwarte peper en eventueel zout, breng aan de kook en draai het vuur laag.
10. Laat de ui, prei en kip ca. 20 minuten stoven, tot het water is verdampt.
11. Meng de abrikozenjam erdoor en haal de pan van het vuur.
12. Verwarm de oven voor op 200 °C.
13. Smelt de boter en meng met de rest van de olie.
14. Vet de springvorm in met wat boter-oliemengsel.
15. Bekleed met bakpapier en vet het bakpapier ook in.
16. Bekleed de vorm met 1 vel filodeeg en bestrijk het met een bakkwast licht met botermengsel.
17. Leg er 1 vel filodeeg bovenop en bestrijk weer met de boter.
18. Herhaal dit met de rest van het filodeeg en botermengsel.
19. Prik met een vork gaatjes in de bodem en bestrooi met het paneermeel.
20. Doe de gestoofde kip in een kom en meng de eieren erdoor.
21. Verdeel het mengsel over het filodeeg en strijk glad.
22. Vouw het deeg losjes naar binnen, bestrijk de randen van het deeg goed in met botermengsel.
23. Bak de taart in het midden van de oven in ca. 1 uur gaar.
24. Haal de taart na 20 minuten uit de oven, bedek met aluminiumfolie en bak verder.

TIP: Om bevroren filodeeg makkelijk te verwerken, zonder dat het scheurt, kun je deze het beste een halve dag van tevoren in de koelkast leggen.

BRON: ah.nl