



Hartige taart van filodeeg met kipdijfilet en wokgroente



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 30 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 225 g diepvries filodeeg
- 🍳 5 el milde olijfolie
- 🍳 350 g scharrelkipdijfilet
- 🍳 600 g Thaise wokgroente
- 🍳 2 el sojasaus
- 🍳 2 el zoete chilisaus
- 🍳 3 middelgrote scharreleieren

MATERIAAL: bakkwast, springvorm 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Ontdooi het filodeeg.
3. Stapel 3 vellen filodeeg in de springvorm, bestrijk elk vel steeds licht met wat olie.
4. Bak ca. 5 minuten in de oven, of tot het deeg lichtbruin is.
5. Haal de vorm uit de oven.
6. Stapel de andere vellen, op 1 vel na, op elkaar in de vorm, draai de vellen steeds een kwartslag ten opzichte van elkaar.
7. Bestrijk steeds elk vel licht met olie.
8. Laat het deeg over de rand van de vorm hangen.
9. Snijd de kip in flinterdunne repen.
10. Verhit 1 el olie in een hapjespan op middelhoog vuur en bak de kip 3 minuten.
11. Voeg de wokgroente toe en bak 5 minuten mee.
12. Voeg de sojasaus en chilisaus toe en bak 2 minuten mee.
13. Breng op smaak met peper en eventueel zout en haal de pan van het vuur.
14. Meng de eieren door het kip-groentemengsel en schep in de vorm.
15. Vouw het overhangende deeg terug over de vulling.
16. Leg het achtergehouden vel deeg op de taart en vouw in de rand van de springvorm.
17. Bestrijk de bovenkant met de rest van de olie en bak de taart in ca. 45 minuten gaar en lichtbruin.
18. Laat de taart 10 minuten afkoelen voordat je hem aansnijdt.

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