

Hartige taart van gehakt met wokgroente en nasikruiden



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 10 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 50 g mix voor nasi goreng
- 🍲 5 plakjes deeg voor hartige taart
- 🍲 2 el zonnebloemolie
- 🍲 500 g rundergehakt
- 🍲 400 g Chinese roerbakmix
- 🍲 4 middelgrote scharreleieren
- 🍲 250 ml verse slagroom

MATERIAAL: bakpapier, springvorm 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Wel de nasi-mix volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Laat het deeg ontdooien.
4. Verhit de olie in een braadpan en bak het gehakt in 3 minuten rul.
5. Schep de roerbakmix door het gehakt en bak 3 minuten mee.
6. Schep de nasi-mix door het gehaktmengsel.
7. Klop de eieren los met de room.
8. Haal de pan van het vuur en schep het eimengsel door het gehakt.
9. Bekleed de bodem met een vel bakpapier en daarna de vorm met het deeg.
10. Schep het gehaktmengsel in het deeg en strijk aan de bovenkant glad.
11. Bak de taart in het midden van de oven in 30 minuten goudbruin.

BRON: ah.nl