



## Hartige taart van gerookte kip met paprika en hüttenkäse



**1 TAART = 8 PUNTEN**  
**1 CAKE = 12 PLAKKEN**

🕒 15 + 25 minuten

### **DIT HEB JE NODIG:**

- 🍳 450 g vers bladerdeeg
- 🍳 1 pakje paprikamix
- 🍳 200 g gerookte kipfiletreetjes
- 🍳 2 el crema di balsamico
- 🍳 4 scharreleieren
- 🍳 200 g koelverse hüttenkäse kaas
- 🍳 12½ g verse bieslook
- 🍳 150 g veldsla
- 🍳 2 el yoghurt dressing

**MATERIAAL:** quichevorm met losse bodem Ø 24 cm

### **ZO MAAK JE HET:**

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Rol de deegrol uit en leg met bijbehorend bakpapier in bakvorm.
3. Druk het deeg stevig langs de wanden van de vorm aan en laat het er iets overheen hangen.
4. Prik de bodem van deeg met een vork in.
5. Maak de paprika's schoon en snijd in heel dunne reepjes.
6. Meng in een kom de paprika en kipreepjes met crème di balsamico en voeg naar smaak zout en peper toe.
7. Verdeel het kipmengsel over de taartbodem.
8. Klop in een kom de eieren los en schep er hüttenkäse doorheen.
9. Knip de helft van het bakje bieslook erboven fijn en voeg naar smaak zout en peper naar smaak toe.
10. Verdeel het eimengsel over taartvulling.
11. Bak nu de hartige taart in midden van oven in ca. 35 minuten goudbruin en gaar.
12. Laat de taart iets afkoelen.
13. Meng intussen de veldsla met yoghurt dressing.
14. Snijd de taart in punten.
15. Verdeel de salade over grote borden en leg op elk bord 2 punten taart.

**BRON:** [ah.nl](http://ah.nl)