



Hartige taart van groente met kipfilet en abrikozen



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 60 + 70 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1500 ml water
- 🍷 15 g Italiaanse kruidenmix (tijm, rozemarijn, oregano, salie)
- 🍷 450 g kipfilet
- 🍷 175 g spekblokjes
- 🍷 2 uien, in kleine blokjes
- 🍷 2 stengels bleekselderij
- 🍷 150 g winterpeen, in kleine blokjes
- 🍷 2 teentjes knoflook, in kleine blokjes
- 🍷 2 el olijfolie
- 🍷 1 pot abrikozenjam
- 🍷 peper en zout
- 🍷 900 g kipgehakt
- 🍷 2 rollen vers bladerdeeg
- 🍷 1 ei

MATERIAAL: bakpapier, springvorm 24 cm Ø, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Breng in een ruime pan het water met de helft van de Italiaanse kruidenmix aan de kook.
3. Zet op laag vuur en voeg de kipfilet toe.
4. Laat de kipfilet 15 minuten pocheren met de deksel op de pan.
5. Haal de kipfilets uit het water (houd het kookwater apart), laat ze afkoelen en snijd ze schuin door, zodat je 6 gelijke stukken krijgt.
6. Hak de rest van de Italiaanse kruidenmix fijn.
7. Verhit een koekenpan en bak hierin de spekblokjes 3 minuten.
8. Voeg de ui, bleekselderij, winterpeen, knoflook, Italiaanse kruidenmix en eventueel wat olijfolie toe en bak alles tot de groenten zacht zijn.
9. Voeg 3 el abrikozenjam toe, zet het vuur hoog en bak tot alle vocht is verdampt.
10. Breng op smaak met peper en zout en laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur.
11. Doe het kipgehakt in een kom en meng het afgekoelde groentemengsel erdoorheen.
12. Vet de bakvorm in met olie of boter, bekleed met 1 vel bladerdeeg en snijd het overtollige deeg af.
13. Vul de bakvorm met de helft van het kipgehaktmengsel.
14. Leg de stukken kipfilet er in een stervorm bovenop.
15. Leg de rest van het kippengehaktmengsel erbovenop, druk goed aan en vorm het gehakt tot een halve bol.
16. Snijd een grote cirkel uit het tweede vel bladerdeeg en bekleed hier de taart mee.
17. Druk de randjes goed aan en steek een klein rondje uit het deeg bovenop de taart.
18. Steek eventueel vormpjes uit het overgebleven deeg en bekleed hier de taart mee.
19. Bestrijk de taart met losgeklopt ei en zet 20 minuten in de koelkast.
20. Bak de taart 50 minuten in de oven.
21. Dek de taart na 25 minuten af met aluminiumfolie, om te voorkomen dat de taart te donker wordt.
22. Laat de taart de laatste 5 minuten nog bakken zonder aluminiumfolie.
23. Laat 10 minuten afkoelen voordat je de taart aansnijdt.

Voor de abrikozensaus:

Breng 500 ml van het kookwater van de kip aan de kook samen met de kruiden en de rest van de pot abrikozenjam.

Laat dit inkoken tot je een dikke saus hebt, zeef de saus en breng op smaak met peper en zout.

24. Serveer de abrikozen kip taart met de abrikozensaus.

BRON: eaterntainment.nl