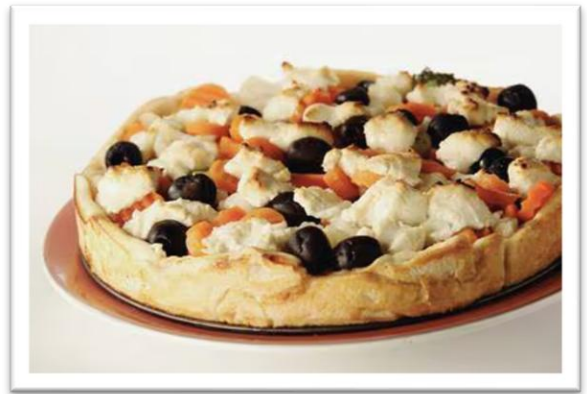




Hartige taart van groenten met olijven en geitenkaas



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 20 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 10 plakjes deeg voor hartige taart
- 🍴 1 ui
- 🍴 1 el traditionele olijfolie
- 🍴 400 g tomatenblokjes
- 🍴 1 el gedroogde Italiaanse kruiden
- 🍴 900 g diepvries groentemix
- 🍴 20 g zwarte olijven zonder pit
- 🍴 250 g zachte geitenkaas

MATERIAAL: quichevorm met losse bodem 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Laat de plakjes deeg ontdooien.
3. Snipper de ui.
4. Doe de olie in een braadpan en smoor de ui zachtjes 2 minuten.
5. Voeg de tomatenblokjes, de groentemix en kruiden toe, laat de saus 10 minuten op laag vuur indikken.
6. Breng op smaak met peper en zout.
7. Vet de vorm in.
8. Druk de deegplakjes in de vorm.
9. Verdeel de saus en daarna de olijven erover.
10. Verkruimel de geitenkaas.
11. Strooi de geitenkaas over de taart.
12. Bak de taart in het midden van de oven in ca. 20 minuten gaar en bruin.

TIP: Je kunt de taart 1 dag van tevoren bereiden. Bak de taart helemaal af en warm hem op de dag zelf ca. 15 minuten in de voorverwarmde oven op 160 °C.

BRON: ah.nl