



Hartige taart van kip met ananas en kokos



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 10 + 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 1 pak Hartige taart bodem
- 🍳 5 el olijfolie
- 🍳 70 ml handwarm water
- 🍳 250 g kipfilet
- 🍳 100 g gerookt spek
- 🍳 2 uien
- 🍳 4 ananas schijven
- 🍳 1 banaan
- 🍳 40 g geraspte kokos
- 🍳 snufje kerriepoeder
- 🍳 150 ml melk
- 🍳 3 eieren
- 🍳 1 teentje knoflook

MATERIAAL: bakpapier, ovenschotel langwerpig 25 cm

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor, elektrisch 200° of hetelucht 180°C.
2. Volg voor de bodem de algemene bereidingswijze.
3. Laat de ananas uitlekken.
4. Snijd de kipfilet, spek, ananas en banaan klein; snipper de uien, pers de knoflook.
5. Bestrooi de blokjes kipfilet met kerriepoeder en bak ze in wat boter of olie.
6. Neem de kipfilet uit de pan.
7. Fruit de ui en knoflook en bak daarna de spekjes mee.
8. Voeg de kipfilet toe en warm het geheel goed door.
9. Neem de pan van het vuur en schep de ananas, banaan en kokos door het mengsel.
10. Leg een vel bakpapier in de langwerpige ovenschaal.
11. Leg hier de deegbodem op.
12. Verdeel de groente/kip mix over de deegbodem.
13. Volg voor de saus de algemene bereidingswijze.
14. Giet de saus over de hartige taartvulling.
15. Bak de hartige taart iets onder het midden van de oven in 35-45 minuten gaar en goudbruin.

BRON: [koopmans.com](https://www.koopmans.com)