



Hartige taart van kip met courgette en paprika



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 35 + 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 1 pak Hartige taart bodem
- 🍳 5 el olijfolie
- 🍳 70 ml water
- 🍳 400 g kipfilet, ik blokjes gesneden
- 🍳 1 rode paprika, zaadlijst verwijderd en in blokjes gesneden
- 🍳 1 courgette, in blokjes gesneden
- 🍳 zout en peper
- 🍳 75 g geraspte oude kaas
- 🍳 3 eieren
- 🍳 150 ml melk

MATERIAAL: mixer met deeghaken en garde, hoge kom, springvorm 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Plaats een rooster onder in de oven en verwarm de oven voor, elektrisch 200° of hetelucht 180°C.
2. Vet de springvorm in.
3. Doe de mix voor de bodem, 5 el olie en het water in een hoge beslagkom.
4. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken tot een soepel deeg.
5. Laat het deeg in de kom, afgedekt met plastic, 10 minuten staan bij kamertemperatuur.
6. Bekleed de ingevette springvorm met het deeg.
7. Doe een klontje boter of lepel olie in een pan en bak de blokjes kip mooi bruin, breng op smaak met peper en zout.
8. Roer de paprika en courgette erdoor en bak deze nog even mee.
9. Laat het mengsel een beetje afkoelen en verdeel het over de deegbodem.
10. Strooi de helft van de kaas erover.
11. Doe de melk, eieren en de sausmix in een beslagkom.
12. Klop het geheel 1 minuut met de mixer met garden op de hoogste snelheid en giet het over de taartvulling.
13. Strooi de rest van de kaas over de hartige taart.
14. Druk met de vingertoppen het deeg tot aan de vulling.
15. Bak de hartige taart in de voorverwarmde oven in circa 35-40 minuten gaar en goudbruin.

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