



## Hartige taart van witte kool met spek en kip



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

🕒 20 + 25 minuten

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

- 🍳 6 plakjes diepvries bladerdeeg
- 🍳 50 g magere gerookte spekreepjes
- 🍳 2 uien
- 🍳 3 el traditionele olijfolie
- 🍳 600 g gesneden witte kool
- 🍳 3 middelgrote eieren
- 🍳 250 g kipfilet

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

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

1. Verwarm de oven voor op 225 °C.
2. Laat het bladerdeeg ontdooien.
3. Bak in een droge koekenpan met antiaanbaklaag de spekreepjes op laag vuur uit.
4. Neem uit de pan.
5. Snipper de uien.
6. Verhit in een koekenpan de olie en fruit hierin de ui en de witte kool 3 minuten.
7. Doe het spek terug in de pan en schep het geheel om.
8. Klop de eieren met zout en peper naar smaak los.
9. Vet de taartvorm in.
10. Beleg de bodem en de zijkanten van de vorm met bladerdeeg.
11. Prik met een vork gaatjes in het deeg.
12. Leg het koolmengsel erop en schenk de losgeklopte eieren erover.
13. Snijd de kipfilet in reepjes en leg op de taart.
14. Bestrooi met zout en peper naar smaak.
15. Bak de taart in het midden van de oven in ca. 25 minuten gaar en lichtbruin.
16. Dek de taart de laatste 5 minuten af met aluminiumfolie.

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