

## Hartige taart van wortel met paprika en pittige kaas



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

🕒 minuten

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

- 🍳 5 plakjes diepvries deeg voor hartige taart
- 🍳 1 rode paprika
- 🍳 2 winterpenen
- 🍳 4 el zonnebloemolie
- 🍳 4 middelgrote scharreleieren
- 🍳 75 ml verse slagroom
- 🍳 200 g geraspte pittige kaas

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

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

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Laat het deeg ontdooien.
3. Snijd de paprika en de winterpeen in blokjes.
4. Verhit de olie in een braadpan.
5. Bak de paprika en de peen ca. 5 minuten.
6. Klop de eieren los met de slagroom, kaas en het zout.
7. Vet de quichevorm in.
8. Bekleed de vorm met het deeg en prik op verschillende plaatsen in met een vork.
9. Verdeel de peen en paprika over de bodem.
10. Schenk het ei-kaasmengsel erover.
11. Bak de taart in het midden van de oven in ca. 30 minuten gaar en goudbruin.

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