



## Hartige taart met garnalen en roomkaas



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

🕒 15 + 30 minuten

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

- 🍳 5 plakjes diepvries bladerdeeg
- 🍳 2 uien
- 🍳 2 el traditionele olijfolie
- 🍳 400 g Hollandse roerbakmix
- 🍳 375 g verse roze garnalen
- 🍳 4 middelgrote eieren
- 🍳 150 g Franse kruiden cream cheese

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

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

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Ontdooi het bladerdeeg.
3. Pel en snipper de ui.
4. Verhit de olie in een wok en fruit de ui.
5. Voeg de groenten en garnalen toe.
6. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
7. Roerbak 5 minuten.
8. Laat de groenten en garnalen uitlekken.
9. Vet de taartvorm in.
10. Bekleed de taartvorm met bladerdeeg.
11. Prik de bodem op verschillende plaatsen met een vork in en bestrooi met bloem.
12. Verdeel de groenten en garnalen over de bodem.
13. Klop de eieren met de roomkaas los en schenk over de groenten.
14. Bak de taart in het midden van oven in 30 minuten gaar.

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