



Hartige taart met paprika en garnalen



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 1 pak Hartige taart bodem
- 🍳 5 el olijfolie
- 🍳 70 ml handwarm water
- 🍳 2 sjalotjes
- 🍳 1 kleine rode paprika
- 🍳 enkele Spaanse pepers
- 🍳 Mexicaanse kruiden, optioneel naar smaak
- 🍳 250 g gekookte, gepelde garnalen
- 🍳 150 ml melk
- 🍳 3 eieren
- 🍳 75 g geraspte Gruyère of jong belegen kaas
- 🍳 1 teentje knoflook
- 🍳 1 el fijngehakte peterselie
- 🍳 4 ongeschilde gekookte garnalen
- 🍳 2 takjes peterselie

MATERIAAL: mixer met deeghaken en garde, springvorm 22 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Kneed de bakmix met 5 el olijfolie en 70 ml handwarm water, met een mixer met deeghaken, in 2 minuten tot een soepel deeg dat van de kom loslaat.
2. Laat het deeg 15 minuten afgedekt rusten.
3. Verwarm de oven voor, elektrisch 200° of hetelucht 180°C.
4. Bekleed de bodem en de helft van de rand van de ingevette springvorm met een dun laagje deeg.
5. Pel de sjalotjes en snipper ze.
6. Halveer de Spaanse pepers en de paprika.
7. Verwijder de zaadlijsten en de zaadjes en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes.
8. Verdeel de gesnipperde ui, de Spaanse peper, de paprika en de garnalen over de deegbodem.
9. Strooi bij gebruik van de Mexicaanse mix het kruidenmengsel over de vulling.
10. Klop voor de saus de melk en de eieren schuimig.
11. Voeg de sauspoeder, de geraspte kaas, het geperste teentje knoflook en de peterselie toe.
12. Giet de saus over de reeds gevulde bodem.
13. Zet de taart iets onder het midden van de oven en bak de quiche in 35-40 minuten goudbruin en gaar.
14. Gebruik de ongeschilde garnalen en takjes peterselie als garnering bij het serveren.

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