



Hartige taart met spruiten en tonijn



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 25 + 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 5 plakjes deeg voor hartigetaart
- 🍳 2 blikjes tonijn moot in olijfolie
- 🍳 1 zakje spruitjes
- 🍳 2 uien
- 🍳 1 bakje cherrytomaten
- 🍳 3 eieren
- 🍳 200 ml melk
- 🍳 4 ansjovisfilets

MATERIAAL: bakpapier, ovenschaal (20 x 28 cm)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Bekleed de ovenschaal met de plakjes deeg en prik de bodem regelmatig in met een vork.
3. Laat de tonijn uitlekken, vang de olie op en verdeel de tonijn in stukjes.
4. Breng ondertussen ruim water aan de kook en kook de spruitjes 5 minuten.
5. Verhit 2 el van de olie uit de blikjes tonijn in een koekenpan en fruit de ui 3 minuten.
6. Schep de tonijn, de spruitjes, de ui en de cherrytomaten in de ovenschaal.
7. Klop de eieren los met de melk en peper en zout naar smaak en schenk dit over de tonijn en de groenten.
8. Bak de taart 40 minuten.
9. Serveer in rechthoekige stukken, leg op elk stuk een ansjovisfilet.

TIP: De aangegeven oventijd is een indicatie en bedoeld voor een elektrische oven. De temperatuur kan per oven verschillen; met een oventhermometer kunt u de exacte temperatuur bepalen.

BRON: ah.nl