



Hartige taart van filodeeg met prei en pangasiusfilet



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 15 + 90 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 grote preien
- 🍴 Olie
- 🍴 100 g ricotta
- 🍴 Peper en zout
- 🍴 3 tl kerrie
- 🍴 1 citroen, rasp + sap
- 🍴 300 g pangasiusfilet
- 🍴 4 eieren
- 🍴 2 tl maïzena
- 🍴 100 g erwten
- 🍴 18 plakken filodeeg

MATERIAAL: bakpapier, springvorm 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Maak de preien schoon, snijd ze in dunne halve ringen en bak in een koekenpan met een scheutje olie.
3. Meng in een kom de ricotta, peper, zout, kerrie, 1 tl citroenrasp en 1 tl citroensap door elkaar.
4. Snijd de pangasiusfilet in kleine blokjes.
5. Kluts 1 ei met de maïzena tot er geen klontjes meer in zitten.
6. Meng vervolgens de eieren door het ricottamengsel.
7. Voeg de pangasius-blokjes, prei en erwten toe aan het mengsel.
8. Bedek een springvorm met bakpapier.
9. Haal de vellen filodeeg uit elkaar en bekleed de bodem en de randen van de springvorm.
10. Zorg er voor dat vellen elkaar overlappen.
11. Deeg dat over de randen heen valt, mag blijven hangen en kan later over de taart heen worden gevouwen.
12. Verspreid de preivulling over de bodem van de springvorm.
13. Vouw de randen filodeeg naar binnen en plaats de taart voor 90 minuten in de oven.

TIP: Om bevroren filodeeg makkelijk te verwerken, zonder dat het scheurt, kun je deze het beste een halve dag van tevoren in de koelkast leggen.

BRON: eatertainment.nl