



## Hartige groentetaart met vlees en kaas

*Een royale hartige taart van krokant bladerdeeg, boordevol groenten, vlees en gesmolten kaas. Ideaal om restjes uit de koelkast lekker op te maken.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE    |
|---------------|----------|---------|--------------|
| 25'           | 40'      | 4       | Hoofdgerecht |

### Ingrediënten

- 1 rol bladerdeeg
- 300 gr kipfilet, gehakt of chipolata, in stukjes
- 1 kleine broccoli, in roosjes
- 1 preistengel, in ringen
- 2 wortelen, in dunne plakjes
- 1 paprika, in reepjes

2 tomaten, in blokjes  
100 gr hesp, in reepjes (optioneel)  
150 gr geraspte kaas  
1 ei (om te bestrijken)  
peper en zout  
tijm of rozemarijn

## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd broccoli, prei, wortel, paprika en tomaat in kleine stukjes. Blancheer de broccoli en de wortel kort in kokend water zodat ze wat zachter worden, giet af en laat uitlekken.
2. Bak het gekozen vlees in een pan gaar en kruid het met peper, zout en wat tijm of rozemarijn. Laat even afkoelen.
3. Rol het bladerdeeg uit in een ingevette taartvorm en prik de bodem in met een vork. Verdeel eerst een laag groenten over de bodem, dan het vlees en eventueel de reepjes hesp. Strooi er tussenin wat kaas.
4. Dek alles af met de rest van de geraspte kaas en bestrijk de randen van het deeg met losgeklopt ei zodat ze mooi goudbruin kleuren.
5. Bak de taart 35 tot 40 minuten in de voorverwarmde oven tot het bladerdeeg krokant en goudbruin is en de kaas gesmolten. Laat een paar minuten rusten voor je aansnijdt.

### Tip

Dit is een flexibel recept: gebruik gerust de groenten en het vlees die je op dat moment in huis hebt.

### Lekker met

Een groene salade met vinaigrette

### Dranktip

Een frisse witte wijn of een licht blond bier