

Hartige taart recept

 ± 1 uur

 ± 1 uur

 12 personen



Wist je dat je naast zoete taarten ook hartige taarten kunt maken? Met ons recept is het helemaal niet lastig om een hartige taart te maken. Het fijne aan dit recept is dat je de taart helemaal naar wens kunt vullen. Zo hebben wij ervoor gekozen om dit hartige gebak te vullen met tonijn. In plaats van tonijn kun je ook heel goed gehakt of kip gebruiken. Eet de taart bijvoorbeeld als avondmaal of serveer 'm als tussendoortje of lunch. Het kan allemaal! Lees snel verder voor ons hartige taart recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 450 gram patentbloem;
- Plasticfolie;
- Quichevorm Ø30 centimeter;
- Bakspray.

Overige benodigdheden:

- 180 gram ongezouten roomboter, koud;
- Snufje + 1 theelepel zout;
- Halve theelepel zwarte peper;
- 1 theelepel paprikapoeder;
- 1 theelepel gemberpoeder;
- 4 eieren, maat L;
- 4 eetlepels koud water;
- 2 uien;
- 3 wortelen;



- 1 rode paprika;
- 1 groene paprika;
- 1 courgette;
- 150 milliliter kookroom;
- 20 milliliter olijfolie;
- 150 gram tonijn, uitgelekt;
- 100 gram geraspte kaas.

Recept

Het maken van het deeg:

1. Kneed 350 gram bloem, roomboter, snuffje zout, 1 ei en het water tot een samenhangend deeg.
2. Verpak het deeg in plasticfolie.
3. Laat het deeg 1 uur in de koeling rusten.

Het maken van de vulling:

1. Snijd de uien in kleine blokjes.
2. Doe de olijfolie samen met de stukjes ui in de koekenpan en zet de pan op een laag vuur.
3. Ontpit de groene en rode paprika en snijd de paprika's in kleine blokjes.
4. Bak de stukjes paprika 5 minuten met de uien mee.
5. Rasp de wortelen en courgette.
6. Laat de uien en paprika's afkoelen.
7. Meng de geraspte wortelen en courgette door het ui-paprika mengsel heen.
8. Meng in een andere kom met een garde de kookroom, 100 gram bloem, theelepel zout, 3 eieren, peper, paprikapoeder en gemberpoeder door elkaar heen.
9. Roer het bloemmengsel goed door, totdat er geen klontjes meer zijn.

Het afwerken van de hartige taart:

1. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
2. Rol het deeg uit tot een dikte van 1 centimeter.
3. Spray de quichevorm in met de bakspray.
4. Leg het deeg op de quichevorm en druk het goed aan.
5. Meng de tonijn door het groente mengsel heen.
6. Verdeel de groenten over het deeg.
7. Giet het roommengsel over de groenten heen.
8. Strooi de geraspte kaas over de taart heen.
9. Bak de hartige taart in 35 à 40 minuten gaar.



Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere hartige recepten!

Met hartig eten kun je allerlei verschillende kanten op, zo kun je heerlijke lekkernijen voor bij het avondeten of de lunch maken, maar sommige hapjes kun je ook perfect tijdens een high tea serveren. Op onze blog hebben wij al onze favoriete hartige recepten verzameld. Je vindt er inmiddels al meer dan 80 recepten voor uiteenlopende lekkernijen. Bovendien vullen we regelmatig ons blog aan met nieuwe recepten. Bekijk ons recept voor heerlijke [hartige muffins](#) of ons recept voor [hartige tartelettes](#) maar eens. Wat dacht je trouwens van een heuse [panpizza](#)? [Bekijk al onze hartige recepten hier!](#)

Bekijk ook eens onze andere recepten!

Ben jij gek op bakken en houd je ervan om telkens nieuwe recepten uit te proberen? Dan vind je het vast leuk om te lezen dat wij ruim 1.200 recepten op onze blog hebben verzameld. Van verrukkelijke hartige recepten tot aan recepten waarmee je zoete lekkernijen kunt maken. Wij hebben echt voor ieder wat wils! Neem er dus zeker eens een kijkje en blijf dat vooral doen, want we publiceren wekelijks nieuwe recepten op onze blog. [Ontdek al onze recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte hartige taart aan ons zien!

Heb jij ons recept gebruikt om een lekkere hartige taart te bakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe de taart is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de lekkernij te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

