

Hartige plaattaart recept

 ± 1 uur

 8 personen



Wij zijn dol op hartige plaattaarten. Deze taarten kun je namelijk beleggen met wat je maar wilt. Bovendien kun je een plaattaart gemakkelijk in stukken snijden en zodoende uitdelen aan bijvoorbeeld visite op een verjaardag of ander feestje. Je kunt een plaattaart ook heel goed als bijgerecht serveren tijdens een warme maaltijd of barbecue. Lees snel verder voor ons hartige plaattaart recept en ga lekker aan de slag!

Maak de hartige plaattaart al van tevoren!

Een groot voordeel van een hartige plaattaart is dat je deze snack al prima een poosje van tevoren kunt maken. Wil je de plaattaart als bijgerecht bij het avondeten maken? Maak het hartige gebak dan bijvoorbeeld alvast 's ochtends. Dan hoeft je de hartige taart 's avonds alleen nog maar even in de oven op te warmen. Dat kan best ideaal zijn als je 's avonds niet zoveel tijd hebt of gewoonweg niet lang in de keuken wilt staan.

Benodigdheden uit onze webshop:

- Halve theelepel paprikapoeder
- Halve theelepel ras el hanout;
- 50 gram pijnboompitten;
- 30 milliliter zonnebloemolie;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 1 rol bladerdeeg;
- 300 gram roomkaas;
- 1 theelepel knoflookpoeder;
- 100 gram rucola;





écht alles om te bakken

- 200 gram kippendijfilet;
- Een rode paprika;
- Een gele paprika.

Recept

1. Snijd de kippendijen in smalle reepjes, kruid deze met de paprikapoeder, ras el hanout en knoflookpoeder.
2. Doe de zonnebloemolie in een koekenpan en bak hier de kippendijfilet in gaar.
3. Snijd de paprika's in reepjes.
4. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
5. Leg het bladerdeeg op de met bakpapier beklede bakplaat.
6. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
7. Smeer de roomkaas op de bladerdeeg.
8. Verdeel de kip en de reepjes paprika over het bladerdeeg samen met de paprika.
9. Bak de hartige plaattaart in 30 minuten gaar.
10. Rooster de pijnboompitten.
11. Haal de hartige taart uit de oven en verdeel de geroosterde pijnboompitten eroverheen.
12. Leg ook wat rucola op de plaattaart en eet smakelijk!

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere hartige recepten!

Vind je het leuk om hartige lekkernijen te maken? Dan vind je het vast ook fijn om te weten dat wij een heleboel recepten op onze blog hebben staan, waarmee je uiteenlopende hartige hapjes kunt maken. Van [hartige muffins](#) tot aan [hartige tartelettes](#) en van ons [recept voor een heerlijke pan pizza](#) tot aan het [recept voor schattige kaasvlinders](#). Bekijk al onze hartige recepten hier!

Laat jouw zelfgemaakte hartige plaattaart aan ons zien!

Ben jij van plan om met ons recept een hartige plaattaart te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met **@baktotaal** in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Pijnboompitten 100g (Art.nr.: BNC01356)
- 1 x Mill & Mortar Paprikapoeder Zoet Biologisch 50g (Art.nr.: MM12240)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 x Mill & Mortar Ras El Hanout Kruidenmix Biologisch 55g (Art.nr.: MM13111)
- 1 x Zonnebloemolie Biologisch 500ml (Art.nr.: UD90032)

