

Ingrediënten voor 4 personen

6 plakjes diepvries bladerdeeg - 2
a 3 eetl gemalen kokos - 250 gr
kipfilet in reepjes - 2 eetl olie - 1
kleine ui - 2 teentjes knoflook -
150 gr champignons - 50 gr taugé
- 2 eetl fijngesneden bladselderij -
1/2 zakje gedroogde nasigroenten
(Conimex) - 2 eetl ketjap manis - 1
theel sambal - peper, zout - 4
eieren

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Indonesisch
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pittige Indonesische hartige taart zonder kaas!

Een heerlijke hartige taart nu eens zonder kaas. Lekker pittig gevuld met kipfilet, champignons en taugé. Ik heb deze hartige taart als onderdeel van een buffet vorige week gemaakt, o.a. voor iemand die geen kaas lust. Het was een groot succes de taart "vloog" weg. Lees meer: de quiche top 10

Hulpmiddelen

Lage taartvorm plm 24 cm doorsnede

Bereidingswijze

Pel en snipper de ui en de knoflook. Maak de champignons schoon en snij deze in plakjes. Maak de taugé schoon en snij deze wat kleiner. Laat de nasi-groenten in heet water wellen. Klop de eieren los met wat peper en zout. Oven voorverwarmen op 225 graden. Bladerdeeg ontdooien. Verwarm de olie in een Koekenpan en bak hierin de reepjes kipfilet gaar en lichtbruin. Bak de gesnipperde uien en knoflook even mee. Doe de champignons erbij en bak deze ook even mee, samen met de nasigroenten. Van het vuur af de taugé en de se fijngesneden selderij erdoor roeren. Maak de kip/groentenmassa op smaak met ketjap en sambal. Bakvorm eerst bekleden met bakpapier of invetten en dan het bladerdeeg erop. Prik hier en daar wat gaatjes in het deeg. Bestrooi het bladerdeeg met de gemalen kokos. Verdeel nu de groenten over het deeg en giet het losgeklopte ei erover. In het midden van de oven plm 20-30 minuten bakken tot de taart een mooie bruine kleur heeft.

Serveertips

Lekker met Gado-Gado

