

Ingrediënten voor 4 personen

Bladerdeeg uit diepvries of zelf gemaakt VULSEL: 1 ui in dunne halve ringen - 1 groene paprika in slierten - 3 tomaten in blokjes - 1 blik corned beef in blokjes - 410 g gemengde groenten - 2 eieren - 250 ml melk - zout - peper - cayennepeper - 125 g geraspt oude kaas

Tijd: > 1 uur
Keuken: Multi-cultureel
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

CORNED BEEF EN GROENTENTAART

Oorspronkelijk recept vanuit zuid-africa

Bereidingswijze

1. Smeer ovenschaal in met boter en voer de schaal uit met de bladerdeeg. 2. Verdeel kaas over bodem van schaal over de bladerdeeg. 3. Fruit uie aan en bak paprika en tomaat even mee tot vocht verdampt is. 4. Doe van vuur en meng de groenten en corned beef met paprika en ui mengsel. 5. Schep deze mengsel nu in ovenschaal over de kaas laag. 6. Meng de eieren met de melk en zout, peper en cayennepeper en verdeel over schaal. 7. Bak 1 uur bij 180°C.

Serveertips

Serveer met een salade