



ITALIAANSE HARTIGE TAART

Altijd lekker, hartige taart, als avondeten, maar ook leuk om op verjaardagen op tafel te zetten. En weer makkelijk, want als hij in de oven zit, ruim je je rotzooi al weer weg in de keuken!

Wat heb je nodig?

Voor 4 personen
3 plakjes bladerdeeg
300 gr gehakt
2 eieren
een scheutje melk
1 paprika
een kleine ui
1 el basilicum
1 tl oregano
1 tl tijm
wat zout en peper
100 gr geraspte kaas
1,5 el pijnboompitten
2 el tomatenpuree
100 ml water

Hoe maak je het?

Rooster de pijnboompitjes
Snij de ui en de paprika in kleine stukjes
Verwarm de oven voor op 200 graden
Bak het gehakt rul
Voeg als het gaar is de ui, de paprika en de kruiden toe en na een minuut of 2/3 de tomatenpuree
Bak een minuutje door en voeg het water toe. Laat het geheel nog even lekker door pruttelen
Leg de bladerdeeg plakjes op wat bloem en rol uit totdat je het dubbele aan bladerdeeg hebt
Bedek een ovenschaal met het bladerdeeg en prik het even in met een vork
Kluts in een ruime kom de eieren met een scheutje melk
Voeg het gehaktmengsel en de pijnboompitten toe en maak op smaak met wat peper en zout
Meng het geheel goed door elkaar
Schep in de ovenschaal op het bladerdeeg, geraspte kaas erover en bak 30 minuten in de oven

Geniet!