Broccolitaart

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Hartige taart
50 g (gram) Roomboter (of margarine)
50 ml Water
400 g (gram) Broccoli (roosjes)
1 Stuk(s) Ui
1 Teentje(s) Knoflook
400 g (gram) Kipfilet
Peper
1 snufje Zout
150 g (gram) Geraspte kaas
1 Stuk(s) Lente-ui
3 Stuk(s) Ei
150 ml Melk

Keukenspullen

Mengkom
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mixer met deeghaken (en gardes)
Springvorm Ø24 cm

1. Voorbereiden

Plaats een rooster onder in de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C). Vet de bakvorm in met wat boter, olie of gebruik bakspray.

2. Taartdeeg maken

Doe de bodemmix van de **Koopmans Hartige Taart (1 pak)**, de **boter (50 g**, of margarine) en het **water (50 ml)** in een hoge beslagkom.

> Water afmeten
> Kleine hoeveelheden water afmeten is soms lastig. Gebruik dan een eetlepel: 1 el is ± 15 ml water.

Kneed het geheel met een mixer met deeghaken tot een soepel hartige taartdeeg. Laat het deeg in de kom, afgedekt met plastic, 10 minuten staan bij kamertemperatuur.

Bekleed de ingevette bakvorm met een dun laagje hartige taartdeeg.

3. Broccolitaartvulling maken

Kook de **broccoliroosjes (400 g)** in een pan met een laagje water beetgaar en spoel af onder koud water.

Verhit wat boter of olie in een koekenpan. Fruit de fijngesneden **ui (1 stuks)** en fijngehakte **knoflook (1 teentje)** aan en bak de **kip (400 g)** goudbruin en gaar en bestrooi met **zout (snufje)** en **peper**.

Meng de kip, broccoli, knoflook en ui met de broccoli en in ringen gesneden **lente-ui (1 stuks)**. Giet het vocht af en verdeel de vulling over de deegbodem. Strooi er een deel van de **geraspte kaas (100 g)** over.

Doe de **melk (150 ml)**, **eieren (3 stuks)** en de **sausmix** (uit het Koopmans Hartige Taart pak) in een hoge beslagkom.

Klop de saus voor de broccolitaart 1 minuut met de mixer met garden op de hoogste snelheid en giet het over de taartvulling.

4. Broccolitaart bakken

Verdeel de rest van de **geraspte kaas (circa 50 g)** over de broccolitaart.

Bak de broccolitaart in 35-45 minuten gaar en goudbruin.

> **Restje over?**
> Je kunt de broccolitaart prima invriezen. Neem de afgekoelde taart uit de vorm en wikkel deze in folie. Laat de taart voor gebruik ontdooien en verwarm deze vervolgens 15 minuten lang op 170 °C in een voorverwarmde oven.