Hartige taart met boerenkool

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Hartige taart
50 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
50 ml Water
2 Stuk(s) Zoete aardappel
500 g (gram) Boerenkool
150 g (gram) Geraspte kaas
1 Teentje(s) Knoflook
1 Rode ui
3 Stuk(s) Ei
150 ml Melk
2 tl. (theelepels) Currypasta

Keukenspullen

Mixer met deeghaken
Springvorm Ø24 cm

1. Voorbereiden

Plaats een rooster onder in de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

2. Hartig taartdeeg maken

Doe de **bodemmix (1 pak)**, de **boter (50 g)** en het **water (50 ml)** in een hoge beslagkom.

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

Bekleed een ingevette springvorm of ovenschaal met een dun laagje deeg.

3. Boerenkool-curry vulling maken

Snijd **twee zoete aardappels** in schijfjes van dikte van een euro, en kook deze 5 minuten.

Kook de vers gesneden **boerenkool (500 g)** 10 minuten, en laat deze goed uitlekken.

Verhit wat olie in een koekenpan. Fruit het **uitje** en **knoflook (1 teentje)** en voeg de aardappelschijfjes en boerenkool toe. Roerbak de ingrediënten 3 minuten. Schep **100 g geraspte kaas** erdoor en verdeel de vulling over de deegbodem.

Klop de **melk (150 ml)**, **eieren (3 stuks)**, **sausmix**, en **rode currypasta (2 el)** in een beslagkom met een mixer op hoge snelheid en verdeel over de taartvulling.

4. Hartige taart bakken

Strooi de rest van de **kaas (50 g)** eroverheen en bak de taart in 35-45 minuten gaar.