

## Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Hartige taart  
50 g Boter (ongezouten roomboter)  
50 ml Water  
200 g Broccoli (roosjes)  
180 g Tonijn (uit blik)  
225 g Cottage cheese  
3 Stuk(s) Ei  
50 g Gruyère  
150 ml Melk

## Keukenspullen

Mixer met deeghaken (en gardes)  
Pan  
Huishoudfolie  
Springvorm Ø24 cm

---

## 1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

Doe de bodemmix van **Koopmans Hartige taart (1 pak)**, **boter (50 g)** en **water (50 ml)** in een beslagkom en kneed het geheel met deeghaken tot een soepel hartige taart deeg.

Laat het hartige taartdeeg, in de kom en afgedekt met huishoudfolie, 10 minuten staan bij kamertemperatuur.

---

---

## 2. Broccolivulling maken

Kook de **broccoliroosjes (200 g)** kort en laat de **tonijn (180 g)** uitlekken.

Bekleed de ingevette vorm met een dun laagje deeg en leg daarop de droog gedekte tonijn.

Doe de **melk (150 ml)**, **eieren (3 stuks)**, sausmix (uit het pak), **cottage cheese (225 g)** en **Gruyère (50 g)** in een hoge beslagkom of maatbeker.

Schenk de saus in de vorm en leg de broccoliroosjes in de saus.

### Gladde saus

Mix alle ingrediënten met de staafmixer als je een gladde saus wilt.

---

## 3. Hartige taart bakken

Bak de hartige taart met broccoli en tonijn in 30-40 minuten gaar en goudbruin.