Hartige taart met broccoli en tonijn

Ingrediënten

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