Hartige taart met ricotta, pancetta en salie

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Hartige taart
50 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
50 ml Water
3 Ei
150 ml Melk
100 g (gram) Parmezaanse kaas
125 g (gram) Ricotta
1 Bosje Salie
Peper
Zout
12 Plakje(s) Pancetta

Keukenspullen

Hartige taartvorm
Mixer met deeghaken

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (Elektrisch 200°C / Hetelucht 180°C). Vet de bakvorm in met wat olie of boter.

2. Hartige taartdeeg maken

Doe de **bodemmix (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 deeg in de kom afgedekt met plastic, 10 minuten staan.

Bekleed de ingevette vorm met een dun laagje deeg.

3. Ricotta-pancetta vulling maken

Doe de **melk (150 ml)**, **eieren (3 stuks)**, **sausmix**, **ricotta 125 g**, fijngesneden **salie (klein bosje)** en **Parmezaan (100 g)** in een hoge beslagkom of maatbeker.

Mix alle ingrediënten met een mixer met garden tot een glad beslag en breng op smaak met **peper** en **zout**.

Giet de saus in de vorm en leg daarop de **plakjes pancetta (12 stuks, een beetje gevouwen)**.

4. Hartige taart bakken

Bak de hartige taart met ricotta, pancetta en salie in ongeveer 30 minuten gaar en goudbruin.