

## Ingrediënten

1 Pak Koopmans Hartige taart  
50 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)  
50 ml Water  
3 Stuk(s) Ei  
150 ml Melk  
1 Stuk(s) Avocado  
10 Plakje(s) Ontbijtspek  
1 Bol Mozzarella  
Peper  
Zout

## Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm  
Bakpapier  
Dr. Oetker Bakspray  
Mixer met deeghaken (en gardes)  
Mengkom  
Huishoudfolie

---

## 1. Voorbereiden

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

Leg een bakpapier op de bodem van de springvorm en klik de rand vast. Vet de randen in met wat boter of een bakspray.

---

## 2. Hartige taartbodem maken

Doe de mix uit het **pak Koopmans Hartige taart** met de **roomboter (50 g)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom. Kneed het geheel met deeghaken en eventueel met de handen tot een soepel hartige taartdeeg. Laat het hartige taartdeeg in de kom afgedekt met huishoudfolie 10 minuten rusten bij kamertemperatuur. Bekleed de ingevette springvorm met het hartige taartdeeg.

---

---

### 3. Taartvulling en bakken

Doe de **melk (150 ml)**, **eieren (3 stuks)** en de inhoud van het zakje **sausmix** (uit de verpakking voor Hartige Taartmix) in een hoge beslagkom of maatbeker. Mix vervolgens alle ingrediënten in 1 minuut met een mixer met garden op de hoogste snelheid, zodat je een gladde saus krijgt. Leg de blokjes **avocado (van 1 stuk)**, de uitgebakken stukjes **ontbijtspek (van 10 plakjes)** en stukjes **mozzarella (van 1 bol)** op het hartige taartdeeg in de springvorm. Voeg eventueel naar smaak nog wat **peper** en **zout** toe. Schenk de saus over de vulling en bak de hartige taart in 30 tot 40 minuten gaar en goudbruin.