Hartige taartjes met kip en pittige kaas

Ingrediënten

Koopmans Hartige taart
50 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
50 ml Water (lauwwarm)
200 g (gram) Kipfilet
3 Stuk(s) Lente-ui
1 Stuk(s) Ui
1 tl (theelepels) Paprikapoeder
1 snufje Peper
1 snufje Zout
Koolrabi
2 tl. (theelepels) Peterselie
3 Stuk(s) Ei
150 ml Melk
100 g (gram) Geraspte (belegen) kaas
Olijfolie

Keukenspullen

Koekenpan
Bakplaat
Rasp
6 Bakvormpje
Mixer met gardes

1. Hartige taartjesdeeg maken

Kneed van de **bakmix (1 pak Koopmans Hartige taart)**, de **boter (50 g)** en het handwarme **water (50 ml)** een soepel deeg. Laat het deeg afgedekt 15 minuten rusten.

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

2. Vulling van kip en pittige kaas maken

Snijd de **kipfilet (200 g)** in mini-dobbelsteentjes. Pel de **ui (1)** en de **lente-uitjes (3 stuks)** en snipper deze. Bak de kipfilet met de ui 3 minuten in de olijfolie. Voeg **peper**, **zout** en **paprikapoeder (1 tl)** toe. Rasp of schaaf de **koolrabi (1 stukje)** grof. Meng deze met de **peterselie (2 el)** door het kipmengsel. Vet de bakvormpjes in. Bekleed de vormpjes met een dun laagje deeg en verdeel de vulling erover.

Klop de **eieren (3 stuks)** en de **melk (150 ml)** schuimig, voeg de **sauspoeder (uit 1 pak Koopmans Hartige taart)** toe. Mix met mixer met garden tot een luchtig mengsel.

3. Hartige taartjes bakken

Spatel ¾ deel van de **geraspte kaas** door de saus.

Plaats de bakvormpjes met deeglapjes op de bakplaat en giet over ieder gevuld taartje wat saus. Verdeel de rest van de **geraspte kaas** eroverheen.

Bak de taartjes iets onder het midden van de oven gaar en goudbruin.