Hartige taart met kip, courgette en paprika

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Hartige taart
50 g Boter (zacht)
50 ml Water
25 g Boter (ongezouten roomboter)
400 g Kipfilet
1 Stuk(s) Courgette
1 Stuk(s) Paprika (rood)
150 g Geraspte (oude) kaas
3 Stuk(s) Ei
150 ml Melk
Peper
Zout

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met deeghaken (en gardes)
Springvorm Ø26 cm
Boter om in te vetten
Theedoek

1. Voorbereiden

Plaats een rooster onder in de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

Vet de springvorm in.

2. Hartige taartdeeg maken

Doe de mix voor de bodem uit de **Koopmans Hartige taart (1 pak**), de **zachte boter (50 g)** en het **water (50 ml)** in een hoge beslagkom. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken tot een soepel deeg. Laat het deeg in de kom, afgedekt met een doek of plastic, 10 minuten staan bij kamertemperatuur.

Bekleed de ingevette springvorm met het deeg.

3. Hartige taartvulling maken

Snijd de **kipfilet (400 g)** in blokjes. Smelt wat **boter (25 g)** in een pan en bak de blokjes kip mooi bruin. Breng op smaak met **peper** en **zout**.

Snijd de **courgette (1 stuks)** in blokjes, verwijder de zaadlijst van de **rode paprika (1 stuks)** en snijd deze in stukjes. Roer de paprika en courgette door de kip en bak deze nog even mee.

Laat het mengsel een beetje afkoelen en verdeel het over de deegbodem. Strooi de helft van de **geraspte kaas (75 g)** erover.

Doe de **melk (150 ml)**, **eieren (3 stuks)** en de **sausmix (Koopmans Hartige taart)** in een beslagkom. Klop het geheel 1 minuut met de mixer met garden op de hoogste snelheid en giet het over de taartvulling. Strooi de rest van de **geraspte kaas (75 g)** over de hartige taart. Druk met de vingertoppen het deeg tot aan de vulling.

4. Hartige taart bakken

Bak de hartige taart in de voorverwarmde oven in circa 35-40 minuten gaar en goudbruin.

> ### Opwarmen
> Heb je een stukje hartige taart over? Je kunt het ongeveer twee dagen bewaren in de koelkast. Wil je de hartige taart opwarmen? Verwarm de oven voor op 200°C en verwarm het stukje 10-15 minuten, afhankelijk van de grootte van het stuk.