



Broccolitaart

Ingrediënten

- 250 g MAGGI Hollandaisesaus
- 300 g Broccoli
- 2 Stuks Tomaten, zongedroogd
- 4 Plakken Bladerdeeg
- 3 Eieren
- 125 g Brie
- 20 g Boter

Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 °c.
2. Was de broccoli onder koud water en snijd hem in kleine stronkjes. Verwijder voorzichtig de roosjes en gebruik de harde, vezelige delen van de stronk niet.
3. Vet een lage taartvorm in met boter en bekleed deze daarna met plakjes bladerdeeg. Zorg ervoor dat je het bladerdeeg goed aandrukt en de hele vorm bedekt, zodat er geen lege plekken meer zijn.
4. Kook de broccoli ongeveer 4 minuten, tot deze beetgaar is. Je kunt dit controleren door met een vork in de broccoli te prikken; de broccoli moet zacht zijn maar nog steeds een beetje stevig. Giet de broccoli daarna af.
5. Bereid de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking en haal de pan van het vuur. Roer vervolgens de eieren door de saus. Schep de broccoli en tomaatjes door het mengsel en zorg dat alles goed gemengd is. Giet dit mengsel in de taartvorm en verdeel de brie erover.
6. Plaats de broccolitaart met brie in de voorverwarmde oven en bak deze ongeveer 30 minuten, tot de bovenkant goudbruin en knapperig is. De geur van de verse broccoli en de smeltende brie zal zich door je keuken verspreiden. Haal de taart uit de oven en bewonder het resultaat: een perfect gebakken, hartige broccolitaart met een romige vulling. Eet smakelijk!
7. De hartige taart kan drie tot vier dagen in de koelkast worden bewaard. Je kunt de taart ook invriezen, dan blijft hij tot twee maanden goed. Om hem weer op te warmen plaats je de taart in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 10 tot 15 minuten. Zo geniet je nogmaals én ben je ook lekker duurzaam bezig.
8. Ben je geïnspireerd en wil je meer lekkere hartige taarten maken?

Voedingswaarden tonen

40 Min

koolhydraten

Energie 577.09 kcal

vetten 39.9 g

Eiwit 21.85 g

3 Porties