

Hartige taart met kip, pesto en paddenstoelen

Bereidingswijze

Vorbereiding:

- laat de deegplakjes ontdooien en beleg er een ingevette springvorm mee
- snij de champignons in plakjes en scheur de oesterzwammen in reepjes
- snij de ui fijn
- snij de kipfilet in blokjes
- snij de mozzarella in plakken
- klop de creme fraiche met de eieren tot een glad geheel

Bereiding:

- verhit olijfolie in een wok en fruit hierin de uien
- bak de paddenstoelen mee (ongeveer 10 minuten)
- schep het overtollige vocht eruit en meng de pesto er goed doorheen
- schep het mengsel op de bodem van de beklede springvorm
- verdeel er de kipblokjes overheen
- dan de schijven mozzarella
- en als laatste het creme fraiche ei mengsel
- bak de taart 45 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden
- garneer eventueel nog met blaadjes basilicum

Serveertip

Een lekkere frisse rucola salade met tomaatjes en mozzarella past hier uitstekend bij