

Indonesische gehakttaart



Hoofdgerecht

4 personen

20 minuten bereiden, 30 minuten oventijd

715 kcal

Keukenbenodigdheden

Oven

(Houten) lepels

Mengkom(men)

Taartvorm (doorsnede 25 cm)

Bakpapier

Schaar

Braad- of wokpan

Ingrediënten

10 plakjes roomboterbladerdeeg (of – minder calorierijke - hartige taartdeeg)

50 gram mix voor nasi

4 middelgrote eieren

250 ml verse slagroom

500 gram rundergehakt

400 gram Chinese roerbakmix

Bereiden

1. Ongeveer een uur voordat je gaat koken: Laat de bladerdeeg/ hartige taartdeeg ontdooien.
2. Zet alle ingrediënten en keukenbenodigdheden klaar 😊.
3. Verwarm de oven voor op 200 °C.
4. Wel de nasi-mix (zie aanwijzingen op de verpakking).
5. Doe de eieren en slagroom in een mengkom en klop het goed los.



6. Bekleed de taartvorm met bakpapier – randjes eraf knippen - en met de bladerdeeg/ hartige taartdeeg. Als het deeg van het bakpapier afkomt, maak deze dan een beetje nat zodat je het kunt vastplakken aan het papier.



7. Bak het gehakt zonder olie of boter in een braad- of wokpan in 3 minuten los door te blijven roeren totdat het gehakt bruin ziet.

8. Schep de roerbakmix door het gehakt en bak het 3 minuten mee.



9. Schep de nasi-mix door het gehaktmengsel en meng het goed.

10. Voeg het gehaktmengsel toe aan de mengkom en meng het met de eieren en de slagroom.



11. Schep de quichevulling in de met deeg beklede taartvorm en strijk het aan de bovenkant glad.

12. Bak de taart in het midden van de oven in 30-35 minuten op 200 °C goudbruin. Als de taart nog niet goudbruin is, bak hem dan iets langer. Eet smakelijk!



Bron: ah.nl