

Hartige taart met kip, mandarijn en ananas

(4 personen)

Oven: 220°C – 30 minuten

Ingrediënten:

- 350 g kipfilet
- 6 plakjes bladerdeeg
- 3 eieren
- 125 g geraspte kaas
- 1 blikje ananasstukjes
- 1 blikje mandarijntjes
- scheut melk
- paneermeel
- zout en peper

Bereiding:

- Verwarm de oven voor.
- Bekleed een springvorm met de plakjes bladerdeeg, prik gaatjes in

de bodem en strooi er ruim paneermeel over.

- Klop de eieren los en voeg de gerapte kaas en een flinke scheut melk toe.
- Snij de kipfilet in kleine stukjes en bak aan met zout en peper in een hapjespan.
- Laat de ananas en mandarijntjes uitlekken en voeg toe aan de kipfilet en meng door elkaar.
- Doe de kipfilet in de vorm, verdeel het eiermengsel erover en bak de taart 30 minuten in de oven.

