

## Gehakttaart met nasikruiden



**Bereidingstijd:** 45 min    **Personen:** 4    **Categorie:** Gehakt    **Gerecht type:** Quiche

**Per portie:** 480 Kcal. 29 gr. eiwit 22 gr. vet 41 gr koolhydraten

### Ingrediënten

- hartige taart deeg ( rol )
- 500 gr nasigroenten
- 300 gr rundergehakt
- 1 - zakje Knorr mix voor nasi
- 1 tl sambal
- 1 el ketjap
- 4 - eieren
- quichevorm ( 22 cm)

### Bereiding

1. Oven voorverwarmen op 190 °C (hete lucht).
2. evt. peper uit groentenpakket schoonmaken, zaadjes verwijderen en in ringetjes snijden.
3. In hapjespan gehakt rul bakken met een beetje vloeibare boter.
4. Groenten (en pepertje) toevoegen en ongeveer 2 minuten meebakken.
5. De mix met 50 ml water, de ketjap en de sambal toevoegen en goed mengen.
6. Laat het gehakt/groentenmengsel iets afkoelen.
7. Klop de eieren los.
8. Bekleed de vorm met het deeg.
9. Schep de losgeklopte eieren door het gehakt/groentenmengsel.
10. Mengsel in de vorm scheppen en in het midden van de voorverwarmde oven plaatsen.
11. Bak de taart in 25 minuten gaar en goudbruin.
12. Serveer evt. met atjar tjampoer.