



Gehaktballentaart

Het fijne aan een hartige taart is dat je die van tevoren kunt maken en op het moment zelf nog kunt opwarmen. Waardoor ik het een ideaal gerecht voor feestjes vind.

Deze taart maakte ik in november, maar door alle kerst, oud en nieuw en januari recepten komt hij vandaag dan eindelijk online. Half november vierde wij onze verjaardagen. Naast de hapjes die op tafel staan zorgen we dan ook voor een avondmaaltijd. Meestal maak ik soep en twee soorten vlees, dit keer besloot ik het nog gemakkelijker te houden. Op het menu stond naast groentesoep deze heerlijke hartige taart.

Een hartige taart voor de echte vleesliefhebber, want door de gehaktballen zit hij boordevol met vlees. En die hebben we voldoende in de familie dus hij viel in de smaak. Zorg wel dat je de spinazie heel goed uit laat lekken, knijp al het vocht er desnoods uit. Deze taart was toch nog wat te vochtig waardoor het lijkt dat de eieren niet helemaal gestold zijn. Maar aan de reacties te horen deed het niets af aan de smaak.

Deze taart kun je ook gemakkelijk in de airfryer maken, maar dan zul je een kleinere springvorm moeten gebruiken. Dit formaat past namelijk niet in de airfryer. Dan zou ik ook ongeveer 3/4^{de} van alle ingrediënten gebruiken zoals ik heb omschreven. Verwarm de airfryer voor op 180 graden en kijk na 35 minuten of hij al gaar is.

Ingrediënten voor een taart van 26 cm:

- 800 gram gehakt
- 1 broccoli
- 1 rode paprika
- 400 gram spinazie
- 8 eieren
- 150 ml slagroom
- 100 gram geraspte oude kaas
- 1 rol bladerdeeg van Tante Fanny (je kunt ook losse plakken gebruiken)

- 2 eetlepels paneermeel
- Vleeskruiden
- Paprikapoeder
- Aromat
- Peper
- Zout

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Maak het gehakt op smaak met peper, zout, paprikapoeder, vleeskruiden en aromaat. Draai er mooie grote ballen van en bak deze aan in een koekenpan. Doordat ze zo groot zijn, was ik bang dat ze in de oven anders niet voldoende zouden garen dus heb ik ze 7 tot 10 minuten vorgebakken.

Snijd de roosjes van de broccoli en halveer deze indien nodig. Was ze goed en blancheer ze 3 minuten in kokend water met een snufje zout.

Was de paprika en snijd deze in blokjes.

Als de gehaktballen klaar zijn haal ze dan uit de pan. Bak de spinazie in dezelfde pan tot deze geslonken is. Laat de spinazie uitlekken in een vergiet en druk het vocht er goed uit. Anders wordt je hartige taart erg vochtig.

Breek de eieren in een schaal en klop ze los met een garden. Voeg de slagroom toe en klop het door elkaar. Maak het eiermengsel op smaak met peper, zout en paprikapoeder. Voeg tot slot de geraspte kaas toe en klop de kaas door het eiermengsel.

Haal het bladerdeeg uit de verpakking en rol het eventueel nog wat extra uit. Bekleed de springvorm met het bladerdeeg, zorg dat de hele vorm bekleed is.

Prik gaatjes in de bodem met een vork en strooi het paneermeel over de bodem.

Verdeel de gehaktballen in de springvorm. Leg daarop de broccoli, paprika en spinazie en zorg dat je het goed verdeeld. Giet tot slot het eiermengsel in de springvorm.

Plaats de hartige taart voor 45 minuten in de voorverwarmde oven.

Serveer de gehaktballen taart in stukken of zet hem in zijn geheel op een taartplateau op tafel, zodat iedereen zelf een stuk kan afsnijden.