

Hartige taart- gehakt / kool

Ingrediënten:

- 1 kant en klaar deeg, filo/bladerdeeg/hartige taart deeg op rol of plakjes, naar keuze.

vulling:

- 2 350 gr gehakt (rund).
- 3 1 ui.
- 4 1 gesneden spitskool(of chinese of witte kool).
- 5 3 teen knoflook.
- 6 1 a 2 eetlepels kerriepoeder.
- 7 schepje sambal.
- 8 eetl komijnpoeder en bouillonblokje verkruid.
- 9 3 eieren.
- 10 12,5 dl kookroom light of creme fraiche.
- 11 125 gr geraspte belegen kaas.
- 12 peper en zout naar smaak.

Bereiden:

- 1 rol het deeg uit in een mooie vorm of bakblik.
- 2 bak het gehakt met ui/knoflook/komijn/sambal/bouillonblokje lekker rul en gooi dit op het deeg.
- 3 bak in dezelfde pan de gesneden kool even zacht aan...moet zacht zijn en gooi dit op het gehakt.
- 4 meng al kloppend eieren/room en kaas ..voeg peper en zout toe en gooi dit over de kool.
- 5 50 minuten op 200C.
- 6 klaar.