

# Thaise hartige taart

Ingrediënten 6 personen

- ♥ 6 plakjes bladerdeeg
- ♥ 250 gram Thaise groentemix
- ♥ 2 teentjes knoflook (gepeld en gesnipperd)
- ♥ 150 gram (kastanje)-champignons (schoongemaakt, in plakjes gesneden)
- ♥ 150 gram taugé (schoongemaakt)
- ♥ 4 eieren
- ♥ 300 ml kokosmelk
- ♥ 1 eetlepel gele currypasta (zelf maken hoor, makkelijk en lekker!)
- ♥ 2 eetlepels olie
- ♥ Peper, zout
- ♥ 3 eetlepels gemalen kokos

## Bereidingswijze

Ontdooi het bladerdeeg.  
Verwarm de oven voor op 175 graden (hetelucht).

Verhit de olie in de wok.  
Bak hierin heel kort de knoflook.  
Voeg de champignons en de groentemix toe en bak dit 3 minuten al roerend.  
Meng de curry door de groenten en bak de groenten nog 2 minuten.  
Maak de groenten op smaak met peper en zout.  
Laat alles een beetje afkoelen.

Bekleed de vorm met bakpapier en ontdooide bladerdeeg.  
Prik met een vork wat gaatjes in het bladerdeeg.  
Strooi de gemalen kokos over het bladerdeeg (wordt het deeg niet zo zacht).  
Meng de rauwe taugé door de andere groenten.  
Verdeel de groenten over het bladerdeeg in de quichevorm.  
Klop de eieren los met de kokosmelk. Maak op smaak met peper en zout.  
Verdeel dit over de groenten in de quichevorm.

Bak de quiche 30 tot 40 minuten in het midden van de voorverwarmde oven tot het deeg een goudbruine kleur heeft gekregen.  
Mocht de groente te bruin worden dek dan af met wat aluminiumfolie.

