



*Exclusief voor
de ambachtelijke
versspecialist*



HARTIGE TAART MET HACHEE

BEREIDING

- Beleg een bakvorm rondom met het deeg.
- Vul de vorm voor circa anderhalve centimeter met aardappelpuree, daarboven anderhalve centimeter hachee en als laatste bovenop anderhalve centimeter rode kool met appel.
- Garneer de bovenzijde af met plakjes ontbijtspek en appel bestrooid met kaneel.
- Plaats de taart voor circa 35 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.
- Laat de taart afkoelen en presenteer deze op een schaal op de toonbank.

SAMENSTELLING

- **HACHEESAUS (AW08002-01)**
- **RUNDVLEES GEGAARD**
- **RODE KOOL MET APPEL**
- **APPELS**
- **KANEELPOEDER**
- **PLAKKEN ONTBIJTSPEK**
- **6 PLAKKEN DEEG VOOR HARTIGE TAART**
- **AARDAPPELPUREE**