

Aspergetaart met ham en kaas



Wit



Lunch



3 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

1 pakje bladerdeeg

3 eieren

peper

peterselie

3 ons gekookte ham

2 dl slagroom

zout

bieslook

2 kg. asperges

1 zakje geraspte kaas

suiker

Vorbereiding

Bereiding

1. De oven voorverwarmen op 220 graden.
 1. Schil de asperges en snijd ze in stukken van ongeveer 4 cm.
 2. Kook deze met wat zout en een theelepeltje suiker beetgaar.
 3. De asperges moeten heel goed uitlekken en droogdeppen met een theedoek.
 4. Neem een taartvorm en bekleed de bodem met bakpapier.
 5. Vul de vorm met bladerdeeg en prik er met een vork enkele gaatjes in.
 6. Verdeel 150 gr. kleingesneden ham over de bodem en verdeel daaroverheen de asperges.
 7. Bestrooi alles met ongeveer 1/3 deel van de kaas en met de rest van de ham.
 8. Klop de eieren met de slagroom, zout, 2 eetlepels fijngesneden peterselie en 3 eetlepels fijngesneden bieslook los.
 9. Giet dit ook over de asperges en bestrooi het geheel met de rest van de kaas.
 10. Bak tot slot de taart 40 minuten in de voorverwarmde oven.

