



Aspergetaart

Benodigheden

- 500 gram groene asperge
- 6 plakjes diepvries bladerdeeg
- 60 gram Parmaham
- 125 gram mozzarella
- 125 ml crème fraîche
- 1 el olie
- peper (en zout)
- nootmuskaat
- 4 takjes basilicum
- 2 eieren

Bereiden Aspergetaart

- Verwarm de oven op 200 °C (hetelucht 180 °C)
- Vet de bakvorm in
- Ontdooi het bladerdeeg, rol ze uit en bekleed de ovenschaal.
- Maak de asperges schoon, snijd ze in stukken en kook ze 5 minuten in water (met zout).
- Hak de basilicum in grove stukken, snijd de mozzarella in blokjes en de ham in repen.
- Klop de eieren los met de crème fraîche, schep de basilicum erdoor en breng op smaak met peper (en zout) en nootmuskaat.
- Verdeel het eimengsel over de bodem en leg de asperges erin. Verdeel de ham en de mozzarella erover.
- Bak de taart midden in de oven in ± 35 minuten gaar.