

HARTIGE TAART MET GROENE ASPERGES EN PARMAHAM

Land: Frans

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 1 hartige taart

Bereidingstijd: 20 min. + 35 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 1 HARTIGE TAART

- 1 rol hartige taartdeeg (of 5 plakjes hartige taartdeeg uit de diepvries)
- 2 rode uien
- 100 gram parmaham (of een andere gedroogde ham)
- 350 gram groene asperges
- 250 gram cherrytomatjes
- 4 eieren
- 250 gram ricotta
- 1 el Italiaanse kruiden
- 1 klein bosje verse oregano
- 100 gram geraspte kaas

Extra nodig

- Springvorm met een diameter van ongeveer 23 cm

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snijd de rode uien in halve ringen. Snijd de parmaham in stukjes. Verwijder de harde uiteinden (ongeveer 2 cm) van de groene asperges.

Verhit een beetje olie in een koekenpan. Bak hierin de rode ui 5 minuten. Verhit ook een beetje olie in een grillpan (of koekenpan) en grill/bak hierin de groene asperges ongeveer 5 minuten tot ze halfgaar zijn.

Voeg de parmaham aan de rode ui toe en bak 2 minuten mee. Zet dan het vuur uit.

Klop de eieren en de ricotta los tot de ricotta goed met de eieren gemengd is. Hak de oregano fijn en roer door het eimengsel. Voeg ook de Italiaanse kruiden en flink wat peper en zout toe.

Halveer de cherrytomaten. Vet de springvorm in met een beetje boter of olie.

Bekleed de bodem en de randen van de springvorm met het hartige taartdeeg. Prik met een vork wat

gaatjes in het deeg. Verdeel de parmaham en rode ui over het taartdeeg. Leg hierop de groene asperges en cherrytomaatjes. Giet het ei/ricottamengsel vervolgens over de groenten uit. Strooi tot slot de geraspte kaas over de hartige taart.

Bak de hartige taart met groene asperges en parmaham in ca. 35 minuten gaar en goudbruin in de oven. De taart is goed als de kaas mooi bruin is en de eieren goed gestold.

Lekker met een groene salade.