



HET WITTE GOUD

Hartige taart met asperges, bosui, ham en ei

2 PERSONEN

⌚ 55 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 8 plakjes roomboter bladerdeeg uit diepvries
- 🍴 4 eieren losgeklopt
- 🍴 500 g asperges witte, geschild, stukje aan onderkant afgesneden, overlans doormidden
- 🍴 6 bosuitjes over de lengte doormidden gesneden
- 🍴 250 g ricotta
- 🍴 2 el bloem
- 🍴 150 g ham geroosterd, in reepjes
- 🍴 bosje waterkers, optioneel

MATERIAAL: oven, bakplaat met bakpapier, deegroller

ZO MAAK JE HET:

1. Leg 4 plakjes bladerdeeg iets overlappend in een vierkant bij elkaar en druk de plakjes aan elkaar vast.
2. Herhaal met nog 4 plakjes.
3. Leg de vierkanten op elkaar.
4. Rol het op een met bloem bestrooid werkvlak uit tot een groter vierkant van 35 x 35 cm.
5. Leg op een met bakpapier belegde bakplaat.
6. Snijd aan elke kant van het vierkant een lange 1 cm brede reep af.
7. Bestrijk de deeglap nu met losgeklopt ei.
8. Leg de afgesneden repen op de randen van de deeglap om de taartrand te vormen en druk ze licht vast.
9. Bestrijk ook de rand met losgeklopt ei (niet de zijkant, want dat houdt het rijzen tegen).
10. Prik de bodem met een vork regelmatig in.
11. Bak de bodem in 13-15 minuten mooi goudbruin in de oven.
12. Kook de asperges in ruim kokend water met zout in 5-7 minuten beetgaar.
13. Voeg na 3 minuten de bosuitjes toe.
14. Giet af en laat uitlekken.
15. Schakel de oven terug naar 200°C.
16. Klop de ricotta met een beetje losgeklopt ei en de bloem los en klop er dan de rest van het ei door.
17. Breng op smaak met zout en peper.
18. Verdeel de asperges en bosui om en om naast elkaar over de taart.
19. Strooi de hamreepjes erover.
20. Schenk het eimengsel er gelijkmatig over uit.
21. Zet de taart terug in de oven en bak in 15-20 minuten verder gaar.
22. Garneer de taart uit de oven met de waterkers en serveer in mooie blokken gesneden.

BRON: deliciousmagazine.nl

