

Hartige taart met broccoli en mozzarella



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 8 eieren
- 🍳 2 dikke bundels basilicum (50 g)
- 🍳 1 broccoli
- 🍳 olijfolie
- 🍳 2 bollen mozzarella

MATERIAAL: blender, bakpapier, ovenschaal 20 cm Ø,

ZO MAAK JE HET:

1. Voorbereiden
2. Mix de eieren met het basilicum in een blender tot het eimengsel groen kleurt.
3. Kruid met peper en zout.
4. Bak de broccoliroosjes in 3 à 4 minuten beetgaar (of zachter, zoals je wenst) in wat olijfolie met een scheutje water.
5. Giet het eimengsel in een ovenschaal en leg er de broccoliroosjes in.
6. Snijd de mozzarella in plakjes en schik ze tussen de broccoli.
7. Zet de taart een 20-tal minuten in de oven op 180°C.

TIP: Leg bakpapier in de ovenschaal om de taart er nadien gemakkelijk uit te halen.

BRON: [okoko.nl](https://www.okoko.nl)

