

Hartige taart met ham en champignons



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 500 g champignons (uit een potje)
- 🍳 6 zongedroogde tomaten, in reepjes
- 🍳 250 g hamreepjes
- 🍳 1 el Italiaanse kruiden
- 🍳 3 eieren
- 🍳 3 el melk
- 🍳 1 el vloeibare margarine
- 🍳 5 plakjes bladerdeeg, ontdooid
- 🍳 1 el paneermeel

MATERIAAL: quichevorm 24 cm Ø met losse bodem

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Laat de champignons goed uitlekken en meng ze met de tomatenreepjes, hamreepjes, Italiaanse kruiden en zout en peper naar smaak.
3. Klop de eieren los met de melk en schep dit door het champignonmengsel.
4. Bestrijk een quichevorm met de margarine en bekleed deze met het bladerdeeg.
5. Prik met een vork gaatjes in de bodem en strooi er het paneermeel over.
6. Verdeel het champignonmengsel erover.
7. Bak de taart in het midden van de oven in 30-40 minuten goudbruin en gaar.

BRON: okoko.nl

