



Hartige taart met prei en rauwe ham



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 20 + 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 800 g gesneden prei
- 🍳 6 plakjes deeg voor hartige taart
- 🍳 150 g coburgerham
- 🍳 1 tl gedroogde tijm
- 🍳 5 middelgrote eieren
- 🍳 100 g Parmigiano Reggiano
- 🍳 250 g ricotta
- 🍳 75 g rucola

MATERIAAL: bakpapier, quichevorm met losse bodem 24 cm Ø, vershoudfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven op 200 °C.
2. Kook de prei 4 minuten.
3. Giet af en laat goed uitlekken in een vergiet.
4. Bekleed ondertussen de quiche vorm met de plakjes deeg.
5. Beleg de deegbodem met $\frac{2}{3}$ van de ham en bestrooi met de tijm.
6. Klop de eieren los.
7. Rasp de Parmezaanse kaas en voeg samen met de ricotta toe.
8. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
9. Verdeel de prei over de bodem van de quichevorm en schenk het eimengsel erover.
10. Bak de taart in het midden van de oven in ca. 35 minuten goudbruin en gaar.
11. Laat 15 minuten afkoelen op een rooster.
12. Garneer met de rest van de ham en de rucola.

TIP: Je kunt de taart 1 dag van tevoren bereiden. Bewaar afgedekt in de koelkast en verwarm 20 minuten op 180 °C.

BRON: ah.nl