



Hartige taart met zoete uien en ham



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 15 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 6 plakjes deeg voor hartige taart
- 🍳 4 zoete uien
- 🍳 1 pakje schouderham
- 🍳 2 el (zonnebloem)olie
- 🍳 1 el suiker
- 🍳 2 tl kerriepoeder
- 🍳 4 eieren
- 🍳 100 ml halfvolle melk
- 🍳 100 g gemalen belegen kaas

MATERIAAL: quichevorm met losse bodem 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Deeg volgens gebruiksaanwijzing ontdooien.
2. Oven op 200 °C voorverwarmen.
3. Uien pellen en in halve ringen snijden.
4. Ham in reepjes snijden.
5. In braadpan olie verhitten.
6. Uien 4 minuten bakken.
7. Laatste minuut ham, suiker en kerrie meebakken.
8. Eieren loskloppen met melk, zout en peper.
9. Ingevette taartvorm met deeg bekleden.
10. Uienmengsel over bodem verdelen.
11. Eimengsel erover schenken en met kaas bestrooien.
12. Taart in midden van oven in 25-30 minuten gaar en goudbruin bakken.

TIP: Lekker met groene salade en kruidendressing.

BRON: ah.nl