

Hartige taart van aardappel met ham en kruidenkaas



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 20 + 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 5 plakjes deeg voor hartige taart
- 🍳 4 eieren (M)
- 🍳 1 kuipje roomkaas met kruiden
- 🍳 200 g ham
- 🍳 1 zak aardappelgolfjes
- 🍳 1 krop ijsbergsla
- 🍳 6 el sladressing naturel

MATERIAAL: quichevorm met losse bodem 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Deeg laten ontdooien.
2. Oven voorverwarmen op 200 °C.
3. Eieren loskloppen met roomkaas, zout en peper.
4. Quichevorm bekleden met deeg.
5. Bodem bedekken met helft van ham.
6. Helft van aardappels erover verdelen.
7. Rest van ham erop leggen en afdekken met rest van aardappels.
8. Ei-kaasmengsel erover schenken en taart in midden van oven in ca. 40 minuten goudbruin en gaar bakken.
9. Intussen sla schoonmaken.
10. Bladeren in stukken scheuren.
11. Sla mengen met dressing.
12. Taart serveren met salade.

BRON: ah.nl