



Hartige taart van asperges met spinazie en courgette

1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 150 g asperges
- 🍴 4 el olijfolie
- 🍴 1 ui, gesnipperd
- 🍴 1 courgette, overlangs gehalveerd en in dunne plakjes
- 🍴 2 teentjes knoflook, geperst
- 🍴 100 g spinazie, zonodig zonder steeltjes
- 🍴 1 el basilicum, fijngesneden
- 🍴 1 el boter
- 🍴 75 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 🍴 250 g ricotta
- 🍴 250 g mascarpone
- 🍴 4 eieren

MATERIAAL: bakpapier, springvorm 20 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Was de asperges en haal de houtige uiteinden eraf (houd de asperge aan beide kanten vast en buig hem zachtjes: hij breekt af op zijn natuurlijke breekpunt).
2. Verwijder de topjes van de asperges en snijd de rest in stukjes.
3. Breng een kleine pan met water en zout aan de kook en kook de stukjes asperge ca. 2 minuten.
4. Doe de topjes erbij en laat ze nog 1 minuut koken.
5. Giet de asperges af en zet ze weg.
6. Verwarm de oven voor op 180 °C.
7. Verhit de olie in een pannetje en fruit de uisnippers glazig.
8. Zet het vuur hoger en doe de plakjes courgette erbij.
9. Kook tot de courgette zacht is en een goudbruine kleur heeft gekregen.
10. Doe de knoflook erbij en laat het geheel nog 1 minuut koken.
11. Doe op het laatst de spinazie erbij en roer tot hij iets geslonken is.
12. Neem de pan van het vuur en voeg de asperges en het basilicum toe.
13. Breng op smaak met zout en peper en laat de asperges afkoelen.
14. Vet een springvorm van 20 cm in met wat boter en bestuif hem met een tl kaas.
15. Roer de ricotta, mascarpone, eieren en 50 g kaas door elkaar en doe dit mengsel bij de afgekoelde groenten.
16. Roer goed en voeg zo nodig nog wat zout en peper toe.
17. Schep het mengsel in de springvorm en strooi de overgebleven geraspte kaas erover.
18. Zet de vorm in de oven en bak de taart ca. 30 minuten (de bovenkant moet goudbruin worden).
19. Laat hem een halfuurtje afkoelen en zet hem daarna nog 3 uur in de koelkast.
20. Serveer met rucola of een gemengde bladsalade.

BRON: okoko.nl

