



Hartige taart van ui met ham en Indiase kruidenpasta



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 15 + 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 6 plakjes deeg voor hartige taart
- 🍴 4 grote uien
- 🍴 2 el zonnebloemolie
- 🍴 200 g hamreepjes
- 🍴 4 el Milde Indiase kruidenpasta, in pot
- 🍴 4 middelgrote eieren
- 🍴 100 ml verse slagroom
- 🍴 100 g geraspte belegen kaas

MATERIAAL: quichevorm met losse bodem 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Laat het deeg ontdooien.
2. Verwarm de oven voor op 200 °C.
3. Snijd de uien in halve ringen.
4. Verhit in een braadpan de olie en bak de uien ca. 4 minuten.
5. Voeg de ham en de currypasta toe en bak even mee.
6. Klop de eieren los met de slagroom en de kaas.
7. Vet de taartvorm in en bekleed met het ontdooide deeg.
8. Verdeel het uienmengsel erover en giet het eimengsel erover.
9. Bak de taart in het midden van de oven in ca. 25 minuten gaar en goudbruin.

BRON: ah.nl