



Hartige taart van uien met prei en olijven



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 30 + 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 50 g boter
- 🍳 4 uien
- 🍳 2 preien
- 🍳 1 tl gedroogde tijm
- 🍳 5 plakjes deeg voor hartige taart
- 🍳 1 pakje Coburger rauwe ham
- 🍳 1 bekertje crème fraîche
- 🍳 75 g zwarte olijven zonder pit
- 🍳 rucola sla

MATERIAAL: bakpapier, ovenschotel 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Doe 50 g boter in een pan en bak de ui en prei met de tijm 20 minuten.
2. Schep regelmatig om.
3. Bedek de ingevette ovenschaal met het deeg.
4. Verwarm de oven voor op 180 °C.
5. Roer de hamreepjes met de crème fraîche door het ui-preimengsel.
6. Schep in de ovenschaal en bak 25 minuten in de oven.
7. Bestrooi met de olijven.
8. Lekker met de rucola sla.

BRON: ah.nl