



## Hartige taart met groene asperges en zalm



**1 TAART = 8 PUNTEN**  
**1 CAKE = 12 PLAKKEN**

🕒 35 minuten

### **DIT HEB JE NODIG:**

- 🍳 1 pak Hartige taart bodem
- 🍳 5 el boter
- 🍳 70 ml water
- 🍳 150 ml room
- 🍳 3 eieren
- 🍳 400 g groene asperges (bosje)
- 🍳 250 g zalmfilet, in blokjes
- 🍳 150 g geraspte gruyere

**MATERIAAL:** springvorm 24 cm Ø

### **ZO MAAK JE HET:**

1. Plaats een rooster onder in de oven en verwarm de oven voor, elektrisch 200° of hetelucht 180°C.
2. Bereid de bodem volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Schil de asperges en snijd circa 2 cm van de onderstensteel af.
4. Snijd de asperges in stukken van 4 cm.
5. Strooi peper en zout over de zalmblokjes en verdeel deze samen met de asperges over de bodem.
6. Maak de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking maar vervang, een gedeelte van, de melk door room.
7. Giet de saus over de vulling en strooi er de rest van de kaas over.
8. Bak de hartige taart goudbruin en gaar.

**BRON:** [koopmans.com](https://www.koopmans.com)