Aspergetaart

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	45 Mins
Porties	8
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

500 g asperges, groen

100 g rauwe ham

Het onderste gedeelte van de asperges schillen en de snijvlakken aansnijden. De asperges in ca. 3 cm lange stukken snijden. De rauwe ham in reepjes snijden.

Ovenruimte tot 180 °C op PizzaPlus (voor)verwarmen

2 eieren

250 ml halfvolle room

100 g Gruyère, geraspt

zout

peper, gemalen

nootmuskaat, geraspt

De eieren loskloppen, halfvolle room en Gruyère eronder roeren en met zout, peper en nootmuskaat op smaak brengen.

1 taartdeeg, rond uitgerold

Het deeg met bakpapier in de ronde bakplaat leggen en met de vork inprikken. De asperges en de rauwe ham over het deeg verdelen en het eimengsel eroverheen gieten.

De ronde bakplaat op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Bakken.

Put the pastry in

PizzaPlus 180 °C gedurende 45 Mins

Accessoires

Ronde bakplaat met TopClean, ø29 cm

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019