

Hartige taart

Wat heb je nodig

4 plakjes hartige taartdeeg 1 beschuit
1 bakje champignons 1 prei
200 ml slagroom 3 eieren
100 gram geraspte kaas 1 snufje peper
1 ons rauwe ham boter om in te vetten



Snijd de uiteinden van de prei af.
Snijd de prei in de lengte doormidden.
Was de prei heel goed onder de koude kraan.
Snijd de prei in dunne ringen.



Maak de champignons schoon.
Snijd de steeltjes eraf.
Snijd de champignons in plakjes.
Zet de oven op 200 graden.



Leg de plakjes hartige taartdeeg op het werkblad.
Laat ze in 10 minuten ontdooien.
Verkruimel de beschuit in een schaaltje.
Doe er 20 gram geraspte kaas bij en meng het door elkaar.



Snijd rauwe ham in kleine stukjes.
Breek de eieren in een kopje en doe ze in een mengkom.
Giet de slagroom bij de eieren.
Doe de peper erbij en klop met een garde alles door elkaar.



Vet een springvorm in.
Bekleed de vorm met de plakjes taartdeeg.
Duw met je vingers de plakjes tegen elkaar.
Prik met een vork, gaatjes in de bodem.



Strooi het beschuitemengsel over de bodem.
Verdeel de prei hierover.
Strooi de helft van de rauwe ham op de prei.



Leg de champignons op de rauwe ham.
Strooi de rest van de rauwe ham over de champignons.
Giet het eimengsel erover en strooi de kaas erop.
Zet de springvorm in de oven en bak de taart 40 minuten.