

Asperge-bosui-bladerdeegtaart

Door Smulweb



Aantal/stuks: 4

Ingrediënten

- pakje diepvries roomboterbladerdeeg
- 4 eieren
- bakje monchou 200g
- 1 bos witte, geschilde, asperges
- ongeveer 5 bosuitjes
- 150 g ham in reepjes
- zout/peper

Stappen

1. Verwarm de oven voor op 220 graden. Bedek de bodem van het bakblik met bladerdeeg. (je kunt het bladerdeeg ook rechtstreeks op een bakplaat leggen) Snij van een overgebleven plakje reepjes van 1 cm, daar maak je de rand mee. Bestrijk de boel met geklutst ei en prik zoveel gaatjes als je kan (gaat het rijzen tegen). Bak de bodem in 13 min goudbruin in de oven. Als de bodem toch teveel omhoog dreigt te komen, oven open en nog wat gaatjes prikken.
2. Ondertussen: asperges 10 minuutjes koken, laatste 3 minuten de bosuitjes erbij. Ik kook de asperges altijd in een bakblik, dan kunnen ze lekker liggen, schilletjes erbij voor de smaak. Klop de eieren met de monchou en een flinke snuf peper en zout.
3. Haal de bodem uit de oven, als het goed is heeft ie een mooi opstaand randje. Leg er om en om de bosui en de asperges op. Verdeel de ham er over en gooi er