

Recept

Aspergetaart met tomaat, mozzarella en tuinkruiden

Benodigheden

- ✓ 500 gr witte asperges
- ✓ 8 tomaten
- ✓ 250 gr buffelmozzarella
- ✓ ½ bosje peterselie
- ✓ ½ bosje kervel
- ✓ Bladerdeeg
- ✓ 1 liter slagroom
- ✓ 10 eidooiers
- ✓ Peper en zout



Bereiding

Bekleed een taartpan met bladerdeeg en bak hier een mooie vorm van. Schil de witte asperges snijd in gelijke stukjes van een ½ cm en blancheer. Laat de stukjes asperge afkoelen op een plateau. Was de tomaten, halveer en snijd in plakjes. Snijd de buffelmozzarella in plakjes. Hak de peterselie en kervel fijn. Meng de slagroom met de eidooiers, gehakte kruiden en breng op smaak met peper en zout, niet luchtig kloppen. Verdeel in de taartbodem de stukjes asperge, tomaatplakjes en mozzarella. Giet hier voorzichtig de vloeibare massa op en meng dit voorzichtig door de vulling. Verwarm de oven voor op 150 °c en bak de taart gaar in ± 45 min. Snijd er puntjes van en serveer.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 18 2011

EET SMAKELIJK!

