Aspergetaart met bacon en broccoli

Datum: 13-05-2002
Type gerecht: Amuse
Samengesteld door: Alle leden Biétgaar
Aantal personen: 12

Ingrediënten:

- 10 lapjes diepvriesbladerdeeg
- 10 gram boter
- 850 gram asperges
- 500 gram broccoli
- 250 gram bacon in plakjes gesneden
- 175 gram geraspte belegen kaas
- 5 eieren
- 3,75 dl kookroom
- vers gemalen peper
- zout
- 0,75 theelepel kerriepoeder

Bereidingswijze:

Laat de bladerdeeglapjes ontdooien. Vet de vorm licht in. Verwarm de oven voor op 200 oC. Schil de asperges, snijd de asperge in stukken van 5 cm. Kook ze in 8 minuten biétgaar, giet ze af en laat ze uitlekken. Verdeel de broccoli in kleine roosjes. Halveer de plakjes bacon. Bekleed de vorm met de deeglapjes. Druk ze met de duim en wijsvinger goed tegen elkaar. Prik de deegbodem met een vork hier en daar in. Verdeel de asperge en de broccoli over de deegbodem. Leg de plakjes bacon erop en strooi de kaas erover. Klop de eieren los met de kookroom, peper, zout en kerriepoeder en giet het mengsel over de vulling. Bak de taart in het midden van de oven in 35 minuten gaar en bruin. Als de bovenkant te donker wordt, dan kan deze de laatste 10 minuten worden afgedekt met aluminiumfolie.