



De goede taart voor dag 24!

Hartige taart van broccoli en ham



- 4 plakjes deeg voor hartige taart
- 400 g broccoliroosjes
- 100 g gekookte hamreepjes
- 5 eieren
- 50 g geraspte 30 + kaas
- 10 kerstomaatjes
- 6 augurken
- 3 bosuitjes
- 1 zak gemengde sla
- 2 el olijfolie

Verhit de oven voor op 175 °C. Kook de broccoli in 5 minuten beetgaar. Ontdooi deeg. Vet een springvorm in met een drupje olie en spreid deeg uit over de vorm. Verdeel de broccoli en hamreepjes over de vorm. Klop de eieren los met 1 el water en peper en zout. Verdeel eimengsel over de broccoli. Strooi de kaas erover. Zet de vorm 40-45 minuten in de hete oven tot de hartige taart gaar is. Halveer de tomaatjes. Snij de augurkjes in plakjes. Hak de bosui fijn. Meng sla met tomaat, bosui en augurk. Maak een dressing van 2 el olijfolie, 2 el augurkennat en peper en zout. Meng dressing met sla en serveer met de hartige taart.

55 minuten

Gerookte kip in stukjes in plaats van ham is ook heel lekker!
En ook voor niet-afvallers erg lekker....

