



Bijgerechten

Vlaamse aspergetaart zonder korst

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram witte asperges (verse)
100 gram beenham
200 gram ricotta
5 eieren
peterselie
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Verwijder het kontje van de asperges en schil ze met een dunschiller. Kook in 8 minuten beetgaar ([afhankelijk van de dikte](#)) in een grote pan met ruim water en een snufje zout. Laat goed uitlekken en dep droog. Snij intussen de ham in fijne reepjes.

Klop de eieren samen met de ricotta luchtig. Breng op smaak met peterselie, peper en zout. Doe de ham in de ovenschaal besmeerd met olijfolie en giet de vulling erover.

Leg de asperges in en bovenop de vulling. Werk af met kruiden naar smaak. Bak de aspergetaart in ongeveer 25 – 30 minuten goudbruin.

Lekker met een frisse salade.

Keukenbenodigdheden

Oven

