



Hoofdgerechten

Overige

Hartige ontbijttaart met spek en ei

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 pakken kant-en-klaar bladerdeeg
100 gram kaas (jonge, geraspte)
2 eetlepels pijnboompitten
1 rode paprika (in reepjes)
200 gram kruidenkaas
10 plakjes ontbijtspek
1 bakje tuinkers
4 eieren
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Rol de 2 stukken bladerdeeg met het bakpapier uit en leg het deeg op twee bakplaten. Prik er met een vork gaatjes in en vouw de randen 1 cm naar binnen.

Besmeer de bodems met de kruidenkaas. Verdeel er de plakjes ontbijtspek over. Leg er de reepjes paprika in open vierkantjes op (2 vierkantjes per bodem). Breek hierin voorzichtig de eieren. Kruid met peper en zout en bestrooi met de kaas en pijnboompitten. Zet 20 minuten in de oven.

Werk de ontbijttaart af met het tuinkers. Serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Oven

