

Prei-en-spinazietaart



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

Taartvorm: Ø28 cm

300g Ardo spinazie 'Foglia' -
Bladspinazie

250g Ardo prei kubus

150g Ardo Gegrilde rode en gele
paprika parrilla schijven

50g Ardo sjalotten

8g Ardo rode chiliblokjes

Taartdeeg voor 1 taart

200g ham in reepjes (optioneel)

250g zure room 18%

1 tl geraspte nootmuskaat

3 eieren

Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Ontdooi en laat de spinazie en prei uitlekken.
3. Plaats het taartdeeg in een ingevette taartvorm. Prik met een vork meerdere keren in de bodem. Bak het taartdeeg 10 minuten.
4. Klop de eieren met sjalotten, chili, nootmuskaat, zure room, zout en peper.
5. Verdeel de spinazie, prei, gegrilde paprika en ham over de taartbodem en giet het eimengsel erover.
6. Bak de taart ongeveer 35 minuten.

Allergenen

Gluten

Egg

Milk



We preserve nature's gifts