



Hartige taart met ricotta en asperges



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 pak bladerdeeg
1 potje ricottakaas
75 gram parmezaan (geraspt)
2 theelepels pesto (kant-en-klaar)
1/2 deciliter volle room
1 ei (opgeklopt)
12 groene asperges
3 radijzen (in plakjes gesneden)
1 bosje rucola
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Bekleed een beboterde en bebloemde vorm met bladerdeeg. Prik er met een vork enkele gaatjes in. Leg er een vel bakpapier op en vul met bakparels (of gedroogde bonen). Zet 10 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Verwijder het bakpapier en de bakparels en zet nog 7 minuten terug in de oven. Laat de gebakken bodem afkoelen in de vorm.
- 2.** Meng de ricotta met de Parmezaanse kaas, de pesto, peper en zout in een kom.
- 3.** Meng in een andere kom de room met het ei en voeg dit mengsel toe aan de kaas. Verdeel over de bodem van de taartvorm.
- 4.** Snij de uiteindes van de asperges. Schik over het deeg.
- 5.** Zet 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat een beetje afkoelen en werk af met plakjes radijs en rucola.