

Aspergetaart met rauwe ham

4 personen - hoofdgerecht - bereiding 20 min. + 25 min. oventijd

250 gr witte asperges
250 gr groene asperges
zout
snufje suiker
2 eetlepels paneermeel
6 plakjes roomboter bladerdeeg
2 eieren
100 ml crème fraîche
100 gr geraspte jong belegen kaas
versgemalen peper
100 gr coburger ham

extra nodig: bakpapier

1. Verwarm de oven voor op 225 gr (hete lucht 200). Schil de witte asperges. Kook deze ca. 8 minuten in een pan met ruim kokend water met zout en suiker. Kook de groene asperges de laatste 4 min. mee. Giet af (bewaars het kookvocht voor soep) en laat afkoelen.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier en strooi er paneermeel op. Maar hierop van het bladerdeeg een bodem door de deegplakjes tegen elkaar aan te leggen en de naden goed dicht te drukken. Vouw de deegranden dubbel tot een opstaand randje.
3. Klop de eieren met crème fraîche en geraspte kaas door elkaar en breng op smaak met peper en zout. Leg de asperges om en om naast elkaar op het deeg, verdeel de ham er in repen tussen en verdeel het eimengsel erover.
4. Bak de plaatstaart in de oven in ca 25 min. goudbruin en gaar.