



Omelettentaart met groene asperges



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 rol bladerdeeg
8 eieren
peper en zout
1 deciliter room
50 gram parmezaan (geraspt)
2 bussels groene asperges
1 potje ricottakaas
verse tijm

Bereidingswijze

- 1.** Bekleed een taartvorm of gietijzeren pan met bakpapier. Schik hierin het bladerdeeg.
- 2.** Klop de eieren schuimig met peper, zout, room en Parmezaanse kaas. Giet in het deeg. Zet de taart 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 3.** Blancheer de asperges beetgaar in kokend, lichtgezouten water en laat uitlekken. Schik ze boven op de taart.
- 4.** Werk af met toefjes ricotta en verse tijm. Breng nogmaals op smaak met peper en zout.