**Hartige ham-kaastaart**

****



Hoofdgerecht

4 personen

15 min. bereiden, 35 min. Oventijd *-> bij mij duurde het voorbereiden 25 minuten*

835 kcal

Ingrediënten

2 el arachideolie *-> ik doe olijfolie*

600 g verse Italiaanse roerbakgroente

1 tl gedroogde tijm *-> oeps, dat ben ik vergeten*

4 middelgrote eieren

200 g crème fraîche

200 g gerookte achterham *-> ik doe ham die daarop lijkt*

175 g geraspte belegen kaas

270 g rollen vers bladerdeeg *-> ik doe zo’n pakje met 10 plakjes bladerdeeg*

Keukenspullen

quichevorm (Ø 26 cm)

Bereiden

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Verhit de olie in een hapjespan en bak de roerbakgroente met de tijm 5 min. op middelhoog vuur.
2. Meng ondertussen de eieren met de crème fraîche. Snijd de ham fijn en voeg toe. Voeg de gebakken groente en de helft van de kaas toe aan het eimengsel. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
3. 3. Leg het bladerdeeg in de ingevette quiche vorm. Schep de vulling erin en bestrooi met de rest van de kaas. Vouw het overhangende deeg naar binnen. Bak de taart in het midden van de oven in ca. 35 min. gaar en goudbruin.

[Bron: ah.nl](https://www.ah.nl/r/555310)