

Ingrediënten voor 4 personen

150 gram salami 2 uien 250 gram champignons 3 eieren 250 ml kookroom 1 bouillonblokje mozzarella 75 gram geraspte kaas bladerdeeg

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Ovenschotel
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Hartige Taart met Champignons, Salami en Mozzarella

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Bak 150 gram salami tot het bijna knapperig is in een hete pan met een klein beetje olie. Voeg 2 in ringen gesneden uien toe en bak tot de uien zacht zijn. Voeg 250 gram in plakjes gesneden champignons toe en bak tot ook de champignons zacht zijn. Schep het over in een vergiet zodat het afkoelt en zodat het teveel aan vocht wegraakt. Meng 3 eieren met 250 ml kookroom

Bereidingswijze

Verkruimel er een bouillonblokje boven uit en meng met er 3/4 bol mozzarella en 75 gram geraspte kaas door. Bekleed een ingevette taartvorm met bladerdeeg. Prik gaatjes in de bodem van het bladerdeeg. Schep het champignon-mengsel in de taartvorm. Overgiet met het eierenmengsel. Strooi er nog wat stukjes mozzarella en geraspte kaas over. Zet de taartvorm ongeveer 25 minuten in de voorverwarmde oven

