

Ingrediënten voor 4 personen

1 rol hartigetaartdeeg (uit de koeling, 400 g) 450 g groene asperges 3 eieren 1 tl kerrie 2 bollen mozzarella (à 125 g) 2 el pittenmix (zakje 30 g) 1 snufje zout 50 ml water 1 snufje peper

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Wereld  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Italiaanse aspergetaart met mozzarella

Deze Italiaanse aspergetaart met mozzarella, kerrie en verschillende soorten pitten is heerlijk met een frisse voorjaarssalade. Dit ovengerecht ziet er prachtig uit, erg leuk om te serveren als je bijvoorbeeld gasten over de vloer hebt.

### Hulpmiddelen

Rechthoekige bakplaat met opstaand randje of Ovenschaal (34 x 20 cm)

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Haal het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast. Kook de asperges 5 min. in water met zout naar smaak. Klop de eieren met het water, de kerrie en peper naar smaak los. 2. Rol het deeg uit en leg met het bakpapier op de bodem van de bakplaat. Schenk het eimengsel erin en verdeel de asperges erover. 3. Bak de taart 15 min. in de voorverwarmde oven. Neem de taart uit de oven en verdeel de mozzarella en helft van de pittenmix erover. Bak de taart in nog 10 min. lichtbruin en gaar. 4. Neem de taart uit de oven en bestrooi met de rest van de pittenmix.

### Serveertips

Lekker met de voorjaarssalade. 1466479

