

Ingrediënten

- ☐ 100 gram Parmaham
- ☐ 1 rol flammkuchendeeg (of volkoren bladerdeeg)
- ☐ 100 gram cottage cheese
- ☐ 100 gram feta kaas
- ☐ 1 ei
- ☐ 1 rode ui
- ☐ 1 teen knoflook
- ☐ 4 takjes platte peterselie
- ☐ 2 tl gedroogde dragon
- ☐ 100 gram doperwten (diepvries)
- ☐ 200 gram groene/witte asperges (tips)
- ☐ Handje rucola
- ☐ Olie en/of roomboter
- ☐ Peper & zout



Bron



Internet - Slagerij Aad Van Eijk

<https://www.slagerijaadvaneijk.nl/recepten/asperge-plaattaart-met-parmaham>

Recept

- 1 Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 2 Rol het deeg uit op bakpapier op de ovenplaat.
- 3 Snij de ui en knoflook in kleine stukjes en fruit deze 2-3 in olie/roomboter in de pan. Laat dit afkoelen.
- 4 Blancheer de witte asperges en doperwten kort 4-5 minuten en snij deze doormidden (afhankelijk van de grootte).
- 5 Als je aspergetips gebruikt, hoeft je deze niet te blancheren/koken.
- 6 Pureer met de staafmixer de cottage cheese, feta, ei, peterselie (de blaadjes), dragon ui en knoflook. Mix het geheel tot een gladde massa en voeg een klein beetje peper en zout toe.
- 7 Smeer het deeg in met het kaasmengsel.
- 8 Verdeel de asperges en de doperwten over het deeg.
- 9 Maak kleine roosjes van de Parmaham of snij de ham in kleine stukjes, verdeel de ham over de plaattaart.
- 10 Schuif de plaattaart voor 12-15 minuten in de oven.
- 11 Als de plaattaart uit de oven komt, strooi het handje rucola erover.
- 12 Snij de plaattaart in kleine stukjes. Dat wordt smullen!

Info Martine Lycke

22/05/2024

Pizzadeeg
Mengeling:
Cottage cheese
Turkse kaas,
ei,
dragon, peterselie, look

Groene asperges
Edamame boontjes
Rauwe ham
Rode Ui
Sesamzaadjes

Oven: 6th Sense – Pizza - Dik



Fotos

