Har­ti­ge taart met broc­co­li



**Ingrediënten**

* 5 plakjes diepvries bladerdeeg / filodeeg
* 500 g broccoli
* 250 g hamblokjes
* 3 middelgrote eieren
* 200 g zuivelspread /crème fraiche
* ½ tl 4-seizoenenpeper
* 75 g geraspte belegen kaas

**Bereiden:**

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Laat het bladerdeeg los van elkaar ontdooien.
2. Snijd de stronk van de broccoli, schil met een dunschiller en snijd in stukjes. Snijd de rest in roosjes. Kook de broccoli in 5 min. beetgaar en laat goed uitlekken.
3. Bekleed de taartvorm met bladerdeeg en prik de bodem in met een vork. Verdeel de broccoli en hamblokjes over de bodem. Klop de eieren met de zuivelspread, seizoenenpeper en eventueel zout los en schenk over het broccolimengsel. Strooi de kaas over de taart. Bak de taart in het midden van de oven in ca. 35 min. gaar.