

ZUURKOOLTAART

- Klop 6 eieren los met 200 ml crème fraiche
- Meng dit met:
 - 500 g uitgelekte, fijngeknipte zuurkool
 - ruim peper
 - 200 g geraspte Old Amsterdam kaas
 - 200 g ontpitte, grof gesneden dadels
 - 100 g rauwe ham in stukjes
- Bedek een ingevette springvorm van 26.5 cm met 5 velletjes bladerdeeg
- Giet het ei/zuurkoolmengsel daarin
- Bak de taart in een voorverwarmde oven van 180⁰C in ca 45 min gaar, leg na ca. 25 minuten een velletje aluminium folie op de taart

Dit wordt een tamelijk dikke taart, voor een 24 cm springvorm kan het halve recept gebruikt worden