

# aspergetaart

Het pittige karakter van Old Amsterdam combineert geweldig met dé zachtste smaak van dit seizoen, asperges! Bovendien is Old Amsterdam een ideale kaas voor hartige taart omdat hij zo makkelijk te snijden en te raspen is.



## Aspergetaart met Old Amsterdam

voor 4 personen

- 1 bosje groene asperges (± 250 g)
- 4 vellen diepvries filodeeg, ontdooid
- 40 g boter, gesmolten
- 4 eieren
- 200 ml crème fraîche
- ½ tl verse tijmblaadjes
- 150 g Old Amsterdam, geraspt  
nootmuskaat

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd 1-2 cm van de onderkant van de aspergestelen af. Blancheer de asperges ± 3 min. in ruim kokend water, spoel ze koud en laat uitlekken. Bekleed de bodem van een ingevette quichevorm van 24 cm met 4 grote, met boter bestreken filodeegvellen. Meng de eieren, crème fraîche, tijm en de helft van de kaas en breng op smaak met peper en nootmuskaat. Strijk een laagje kaasmengsel over de bodem, verdeel de asperges erover en schenk de rest van het kaasmengsel erover. Bestrooi met de rest van de kaas en bak de taart in ± 20 min. gaar en goudbruin in het midden van de oven.  
Bereiden 15 min / oven 20 min.

# Old Amsterdam®

Gerijpt voor genietters.

