



## Italiaanse groentetaart

### Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Ham-Kaassaus
- 0.75 Witte ui
- 600 g Italiaanse roerbakmix
- 150 g Hamblokjes
- 4 Plakken Bladerdeeg
- 3 Ei
- 4 el Olijfolie

### Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Verhit de helft van de olie in een wok en roerbak de ui en de roerbakgroente met de Italiaanse kruiden in 4 minuten beetgaar.
2. Bereid de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking en roer van het vuur af de eieren erdoor
3. Schep de groenten en ham door de saus. Bekleed een met de rest van de olie ingevette taartvorm met het deeg en druk de randen goed aan. Verdeel het groentemengsel over de bodem.
4. Bak de taart in de oven in 30 minuten goudbruin en gaar. Eet smakelijk. Aantal calorieën berekend op basis van 2 sauslepels / 50ml saus per persoon

### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	41.56 g
Energie	658.16 kcal
vetten	44.4 g
Eiwit	21 g

49 Min

3 Porties