



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 blikje croissant deeg (Dannerolles)
- 4 Eieren
- half potje carbonara saus
- 200 g ham blokjes
- 1 eetlepel Tijm
- 50 g geraspte Parmezaanse kaas

Bereiding

Verwarm de oven voorop 200 graden. Vet een lage taartvorm (doorsnee 26 cm) in en bekleed de vorm met het Croissant deeg. Klop de eieren los en roer de carbonara saus, de ham blokjes en de tijm erdoor. Verdeel dit mengsel over de taartbodem en strooi de Parmezaanse kaas erover. Bak de taart in de voorverwarmde oven in ca 30-40 minuten gaar en goudbruin. Lekker met een frisse gemengde salade.