



# Kookweb.be

## Paddestoelenpie met ham.

### Benodigdheden:

- 8 plakjes diepvries bladerdeeg
- 1 bakje oesterzwammen (150 g)
- 2 sjalotjes
- 25 g boter
- 1 tl tijm
- 200 g beenham blokjes
- 1 ei
- 1 blikje kalfragout
- 1 eetlepel koffieroom
- zout
- peper

### Bereiding:

Bereidingsduur: ca 15 minuten en 40 minuten in de oven.

Verwarm de oven voor op 200 graden C.

Laat het bladerdeeg ontdooien. Snij de shii-takepaddestoelen en de champignons in plakjes, snij de oesterzwammen in repen. Snipper de sjalotjes.

Bak de paddestoelen en sjalotjes tot het vocht verdampt is.

Voeg tijm, zout en peper toe.

Rol 5 plakjes deeg uit tot een ronde lap van 30 cm.

Vet een taartvorm (doorsnede 26 cm) in en bekleed met de deeglap.

Roer het eid door de ragout en schep de paddestoelen en ham erdoor.

Verdeel het mengsel over de taartbodem.

Rol de andere deegplakjes uit tot een lap ter grootte van de vorm.

Leg de lap over de vulling.

Druk de rand dicht.

Maak gaatjes in het deksel.

Bestrijk de bovenkant met koffieroom.

Bak de taart in ca. 40 minuten.

**Recept rubriek:** Paddestoelen