

Geef de  
*Pollepel*  
door aan:



**Naam:** Willem Brakema  
**Eet graag:** Macaroni  
**Eet niet graag:** Rode kool  
**Specialiteit:** Geen  
**Favoriete eetgelegenheid:** Egyptisch restaurant Nefertari Appingedam  
**Wat mislukt altijd:** Als je niet kookt, kan er niets mislukken, er wordt altijd heerlijk voor mij gekookt.

**Recept:** **Broccoli-rijsttaart met ham**

**Ingrediënten:**

100 gram zilvervliesrijst	150 gram geraspte 30+ kaas
Zout en peper	1/8 liter slankroom
1 grote broccoli	2 eetlepels gesnipperde bieslook
350 gram achterhamreepjes	Springvorm
1 groentebouillontablet	Beetje vloeibare boter om in te vetten
2 eieren	

Kook de rijst gaar volgens de verpakking.

Laat de rijst afkoelen. Maak intussen de broccoli schoon en snijd de broccoli in kleine blokjes.

Breng ¼ liter water met de bouillon aan de kook en kook de broccoli in circa 10 minuten.

Laat de broccoli uitlekken. Klop 1 ei los en meng het met 100 gram kaas door de rijst.

Verdeel het rijstmengsel over de bodem van de vorm en druk het stevig aan.

Bak de bodem in circa 7 minuten gaar. Snipper ondertussen de ham.

Klop in een grote kom het andere ei los met de slankroom en roer de rest van de kaas, de broccoli, de ham en de bieslook erdoor.

Breng het mengsel pittig op smaak met zout en peper en schenk het over de rijstbodem. Bak de taart in het midden van de oven in nog circa 40 minuten gaar.

**Ik geef de pollepel door aan:** Hero van Maar

**Waarom:** Op zoek naar eventuele mannelijke kooktalenten in Overschild