



Hoofdgerechten

Courgette-taart

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
350 gram mozzarella
300 gram parmezaanse kaas (geraspte)
2 eetlepels basilicumblaadjes (fijngesneden)
1 eetlepel tijmblaadjes (fijngesneden)
2 lente-uitjes (in ringetjes)
2 courgettes (in schijfjes)
3 tomaten (Roma, in dunne schijfjes)
2 eieren
2 deciliter room
peper
zout

Bereidingswijze

Bedek een taartvorm met het bladerdeeg. Bak het 20 minuten blind op 180°. Bedek de bodem van de taart met uit elkaar gescheurde mozzarella, de helft van de Parmezaan, de helft van de basilicum en de lente-uitjes. Bestrooi met tijm.

Schik er de plakjes courgette en tomaat op. Klop de eieren los met de room. Giet dit mengsel over de groenten. Flink kruiden met peper en zout en bestrooi met de rest van de Parmezaan. Bak de taart 45 minuten op 180° en laat ze afkoelen op een rekje. Strooi er daarna de rest van de basilicum op.

