



Hoofdgerechten

Tomatentaart

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels parmezaanse kaas (geraspt)
1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
500 gram tomaten (gekleurde)
handvol oreganoblaadjes
handvol basilicumblaadjes
2 lente-uitjes (in ringen)
6 ansjovissen (filets)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 190°C. Rol het deeg uit, leg het op een met bakpapier beklede bakplaat en prik er met een vork gaatjes in. Plooi 1 cm van de rand naar binnen. Strooi er 2/3de van de parmezaan over en zet 15 minuten in de oven.

Hak de ansjovis fijn. Snij de tomaten in plakjes. Laat de ansjovis smelten in wat olijfolie. Leg er de tomatenplakjes in en kruid met peper. Laat 1 minuut bakken. Schep de tomaatjes op de taartbodem en bak nog eens 10 minuten.

Strooi er de resterende kaas over. Werk af met de verse kruiden en lente-ui.

Keukenbenodigdheden

Oven

