



Hoofdgerechten

## Italiaanse torta d'amore

Voor 2 personen.

### Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg  
100 gram champignons  
1 courgette (grote)  
75 gram kaas (geraspt)  
2 eetlepels rode pesto  
1 lookteentje  
2 theelepels oregano  
olijfolie  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200° C. Leg het bladerdeeg op een met bakpapier beklede bakplaat en druk de randen samen tot een hart. Snijd eventueel wat overtollig deeg weg. Bak de bodem in 15 minuten blind in de oven.

Snijd de champignons in schijfjes en stoof aan in de hete pan met olijfolie, zodat het vocht goed verdampt. Snij intussen de courgette in plakjes van ongeveer 0,5 cm.

Verdeel de pesto over de voorgebakken bodem en bedek met de kaas, champignons en courgette. Bedruppel het geheel met een beetje olijfolie en strooi er de oregano, peper en zout over. Bak de torta in 20 minuten goudbruin en gaar. Serveer met een gemengde salade.

#### Tip:

Ook lekker met gerookte zalm!

### Keukenbenodigdheden

Oven

