



Hoofdgerechten

Bijgerechten

Tomatentaart met dijonmosterd

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram gemengde tomaten
2 eetlepels Bister mosterd
1 theelepel balsamicoazijn
basilicumblaadjes
1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
zout
peper

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 100 °C.

Was en snijd de tomaten in dunne plakjes, of halveer ze in de lengte voor kerstomaatjes.

Leg het deeg in een taartvorm, prik in de bodem en bak 5 minuten.

Haal het deeg uit de oven. Doe de Bister Dijon mosterd op de bodem en leg de tomaten er in een dikke laag op. Kruid met peper en zout.

Bestrijk de tomaten met olijfolie en balsamicoazijn.

Bak opnieuw op 180 °C gedurende ongeveer 40 minuten, afhankelijk van het vermogen van je oven.

Haal de taart uit de oven als de tomaten goudbruin zijn en voeg de basilicumblaadjes toe.

