

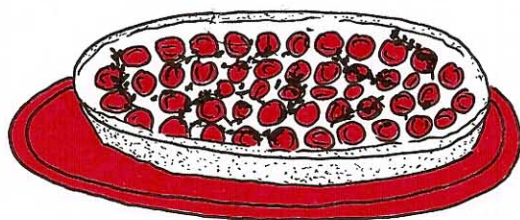
Tomatentaart met boursin & tijm (4 personen)

Vegetarisch

Bereiden: 15 minuten
In de oven: 30 minuten

Nodig:

- 5 à 6 plakjes bladerdeeg (diepmies)
- 150 g boursin (of patourain)
- 4 eieren
- 350 g kerstomaatjes/romaatjes (= 1 1/2 bakje) of tasty toms
- handvol verse tijm
- versgemalen peper & zout
- beetje bloem & boter (invetten v/d vorm)



Doen:

Verwarm de oven voor op 200°C.
Vet een lage taartvorm (Ø 22-24 cm) in met boter en bepoeder met wat bloem. Laat het deeg ontdooien.
Ris de tijm blaadjes los, maar bewaar een paar kleine takjes voor de garnering.

Tip!



Plak het bladerdeeg aan elkaar en bekleed er de taartvorm mee, inclusief opstaand randje.

Prak de boursin met de eieren los in een kom. Voeg zout en royaal peper toe plus de helft van de tijm blaadjes. Klop met een garde tot het een egaal vloeibaar mengsel is. Giet dit in de vorm.
Snij de tomaatjes doormidden en knijp ze met je duim een beetje uit boven een kom zodat het meeste van de natte zaadjes eruit loopt.

Verdeel de tomaatjes dicht tegen elkaar in cirkels over de boursinlaag, met de snijkant naar boven. Werk van buiten naar binnen. Bestrooi royaal met versgemalen peper en de rest van de tijm (blaadjes & takjes).

Bak ± een half uur in de oven tot het deeg goudbruin en de vulling stevig is.

Serveren: warm, lauwwarm of koud

tomaten met pitjes natte taart

Tip!



pas op, het spelttest!

Tip!



ook lekker als voorgerecht voor 6-8 personen

Tip!