

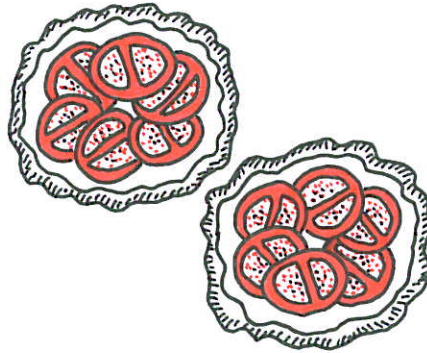
Zomerse tomatentaartjes (4 personen)

Bereiden: 10 minuten

In de oven: 15-20 minuten

Nodig:

4 plakjes diepvriesbladerdeeg
3 grote rijpe (!) vleestomaten
2 el grove mosterd
100 g pittig belegen kaas, geraspt
paar takjes verse tijm
zout & peper



Doen:

Oven voorverwarmen op 200 °C

~~Laat~~ Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien op het aanrecht. Bestuif het aanrecht met wat bloem en rol elk plakje uit tot het wat dunner wordt. Snijd er dan een rondje van. Dat hoeft niet helemaal perfect te zijn, het mag er best huiselijk zelfgemaakt uitzien.

Leg de rondjes deeg vervolgens op een vel bakpapier op de bakplaat en prik ze een paar keer in met een vork.

Bestrijk elk rondje met een dun laagje mosterd en strooi er wat geraspte kaas overheen. Snijd de vleestomaten in dunne plakjes en leg ze mooi dakpansgewijs erop. Bestrooi met zout, peper (uit de molen) en verse tijm blaadjes. Schuif het bakblik in het midden van de oven en laat de taartjes in ± 15-20 minuten gaar en krokant bakken.

Van uitrollen wordt het deeg nog knapperiger

Tip!



Handig om oude restjes kaas op te maken!

Tip!



Variante: Je kunt er ook één grote taart van maken en die op een mooie platte schaal aan tafel in vieren snijden