



Italiaans, maar geen pasta!

Italiaanse tonijntaart met Parmezaan en roomkaas

Torta di tonno all'italiana con parmigiano e formaggio cremoso

2 PERSONEN

🕒 85 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 4 plakjes diepvriesbladerdeeg (ontdooit)
- ✓ 225 g uien (in smalle ringen)
- ✓ 1 teentje knoflook (fijngehakt)
- ✓ 1 el olijfolie + ½ el olie (om in te vetten)
- ✓ 1 blikje tonijn (à 180 g)
- ✓ 1 el verse Italiaanse kruiden of
- ✓ 1 tl gedroogde Italiaanse kruiden
- ✓ 2 kleine eieren
- ✓ 50 ml kookroom of koffieroom
- ✓ 50 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- ✓ 50 g roomkaas
- ✓ 3 gedroogde tomaten op olie (in reepjes)
- ✓ 8 zwarte olijven (in plakjes, ontpit)

MATERIAAL: springvorm (20 cm ø)

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Vet de vorm in met ½ eetlepel olie en bekleed met het deeg.
3. Prikt hier en daar in met een vork.
4. Bak de uien met de teentjes knoflook in de olijfolie goudbruin.
5. Schep de uitgelekte tonijn en de Italiaanse kruiden erdoor.
6. Schep het vis-uimengsel op de deegbodem.
7. Klop de eieren met de room, peper en zout.
8. Meng de geraspte kaas en roomkaas erdoor.
9. Giet het mengsel over de visvulling.
10. Maak van het overgebleven deeg een rolrandje langs de buitenkant van de taart.
11. Plak het goed vast met een beetje water.
12. Bak de taart in het midden van de voorverwarmde oven, in 35-40 minuten goudbruin en gaar.
13. Garneer de taart met tomatenreepjes en olijvenplakjes.

TIP 1: Bak de taart eventueel in een combinatieoven: 350 Watt, 200°C, 17-20 minuten.

TIP 2: De tonijn kan worden vervangen door zalm.

TIP 3: Is wit bij u favoriet? Kies dan voor een zonnige Siciliaanse wijn, het liefst van de grecanico en chardonnay.

BRON: boodschappen.nl

