



Italiaans, maar geen pasta!

Italiaanse plaattaart met pesto, tomaten en burrata

Piadina italiana con pesto, pomodori e burrata

2 PERSONEN

 40 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ ½ rol bladerdeeg (vers)
- ✓ 175 g passata
- ✓ 1 el zonnebloemolie
- ✓ 1 tl gedroogde oregano
- ✓ ½ courgette (in plakken)
- ✓ 150 g snoeppaprika's (in ringen)
- ✓ ½ rode ui (in ringen)
- ✓ 1 burrata (à 150 g)
- ✓ 2 el pesto (vers)

MATERIAAL: bakplaat

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Rol de helft van het deeg met het bakpapier uit op een bakplaat en besmeer met de passata.
3. Laat 1 cm van de rand vrij.
4. Meng de olie met de oregano en breng op smaak met zout en/of peper.
5. Beleg de taart met de groenten en besprenkel met de kruidenolie.
6. Bak in 25 min. in het midden van de oven lichtbruin en gaar.
7. Verdeel de burrata in stukken erover en besprenkel met de pesto.

TIP: Lekker met een salade met rucola en tomaat.

BRON: boodschappen.nl

