



Italiaans, maar geen pasta!

Taartjes met gedroogde tomaten, ui en kruiden

Tortini con pomodori secchi, cipolle ed erbe

2 PERSONEN

🕒 100 minuten

DIT HEB JE NODIG

voor het deeg

- ✓ 6½ g gedroogde gist of 20 g verse gist
- ✓ 3 el olijfolie en olijfolie (om te besprenkelen)
- ✓ 160 g bloem

voor de vulling

- ✓ 2 sjalotjes (gesnipperd)
- ✓ ½ el olijfolie
- ✓ 2 eieren
- ✓ 20 gram pecorino kaas (geraspt)
- ✓ 4 gedroogde tomaten (fijngesneden, op olie)
- ✓ 2 el kappertjes (grof gehakt)
- ✓ 40 g groene olijven (grof gehakt, zonder pit)
- ✓ ¼ el oregano (gehakt)

MATERIAAL:

2 kleine lage ovenschaaltjes (ingevet) of taartvormpjes (12 cm ø), deegroller

ZO MAAK JE HET

Vorbereiden

1. Meng voor het deeg de gist met 80 ml lauwwarm water.
2. Roer tot de gist is opgelost.
3. Voeg dit mengsel met 3-4 eetlepels olijfolie bij de bloem en kneed tot een glad elastisch deeg.
4. Voeg als het deeg te plakkerig is een beetje bloem toe en als het te droog is een beetje olijfolie of water.
5. Verdeel het deeg in 2 balletjes en laat ze bedekt met een vochtige doek 1 uur rijzen.

Bereiden

6. Fruit de sjalotjes in een beetje olijfolie.
7. Voeg zout en peper toe en laat ze afkoelen.
8. Verwarm de oven voor op 180°C.
9. Klop de eieren met 4 eetlepels water, zout, peper, de pecorino, tomaten, kappertjes, olijven en oregano.
10. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit en leg het tot over de randen in de schaaltes of vormpjes.
11. Verdeel de sjalotjes over de deegbodems en giet het eimengsel erop.
12. Rol de deegranden iets op.
13. Bak de taartjes circa 20 minuten in het midden van de oven tot ze goudbruin en stevig zijn.
14. Serveer warm.

TIP 1: Vervang de pecorino in dit recept door Parmezaanse kaas.

TIP 2: Neem gemengde Italiaanse kruiden in plaats van oregano.

BRON: boodschappen.nl

