



Italiaans, maar geen pasta!

Tomaten-ricottataart met basilicum

Crostata di pomodoro e ricotta al basilico

2 PERSONEN

🕒 50 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 0.5 theelepel olijfolie
- ✓ 0.5 rol pizzadeeg met tomatensaus (koelvers, 600 g)
- ✓ 25 gram Parmezaanse kaas
- ✓ 1.5 takjes basilicum
- ✓ 2 kleine eieren
- ✓ 125 gram ricotta
- ✓ 1.5 trostomaten
- ✓ 125 gram cherry-/kerstomaatjes

MATERIAAL: quichevorm of lage ovenschaal (20 cm Ø)

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Vet de quichevorm in met de olie.
3. Bekleed de vorm met het deeg.
4. Snijd overtollig deeg langs de rand weg.
5. Prik met een vork gaatjes in de bodem.
6. Rasp de kaas.
7. Snijd de blaadjes van de basilicum klein.
8. Klop in een ruime kom de eieren los.
9. Meng de kaas, ricotta en basilicum erdoor.
10. Breng op smaak met zout en peper.
11. Snijd de trostomaten in kwarten.
12. Verdeel het ei-ricottamengsel over de deegbodem.
13. Druk er de tomaten en cherrytomaatjes in.
14. Bak de tomatentaart in 30 minuten lichtbruin en gaar in de oven.

TIP 1: Lekker met een salade van rucola met balsamicoazijn en olijfolie extra vierge.

TIP 2: Bewaar overgebleven tomatensaus voor een pastasaus of soep..

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

