



Italiaans, maar geen pasta!

Tomatentaartjes met honing en tijm

Crostatine di pomodoro con miele e timo

2 PERSONEN

🕒 40 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 4 plakjes bladerdeeg (ontdooide) of hartige taartdeeg
- ✓ 1 ei (losgeklopt)
- ✓ 24 cherry-/kerstomaatjes (gehalveerd)
- ✓ 1 tl tijm (alleen de blaadjes)
- ✓ ½ sinaasappel (rasp)
- ✓ 1 ell amandelschaafsel
- ✓ 4 el honing

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Leg 4 ontدooide plakjes bladerdeeg op de bakplaat. Prik het deeg in met een vork en bestrijk met losgeklopt ei.
3. Verdeel de tomaatjes met de snijkant naar boven over de deegplakjes.
4. Bestrooi met tijm, sinaasappelrasp en amandelschaafsel.
5. Sprenkel de honing erover en bak de taartjes in het midden van de oven in 20-25 minuten goudbruin en gaar.

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

