



Hartige taart met kerstomaatjes en rucolapesto

1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 60 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

voor de taartbodem

- 🍳 200 g bloem of patentbloem
- 🍳 90 g ijskoude boter, in blokjes
- 🍳 1 heel ei, losgeklopt met 20 ml ijskoud water

voor de vulling

- 🍳 650 g rijpe kerstomaatjes
- 🍳 fleur de sel
- 🍳 100 g rucola
- 🍳 100 ml olijfolie
- 🍳 1 teentje knoflook
- 🍳 20 g pijnboompitten

MATERIAAL: aluminiumfolie, deegroller, bakpapier, blindbakvulling, keukenmachine, springvorm 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiden

1. Meng de bloem met een snufje zout.
2. Voeg de blokjes boter toe.
3. Meng met je vingertoppen snel de boter door de bloem, zodat de boter niet warm wordt.
4. Ga door tot het mengsel op fijn kruim lijkt.
5. Voeg het met het koude water losgeklopte ei toe.
6. Meng alles met je handen zo snel mogelijk tot een samenhangend deeg.
7. Wikkel de bal deeg in aluminiumfolie en laat het deeg minstens 1 uur in de koelkast rusten.

Bereiden

8. Plet de bal deeg door er lichtjes met het uiteinde van een deegroller op te tikken.
9. Bestuif een werkblad met bloem.
10. Rol het deeg met een deegroller uit tot een cirkel die iets groter is dan de uitgekozen taartvorm.
11. Prik het deeg op meerdere plaatsen lichtjes in met een vork.
12. Drapeer het deeg in de met boter ingevette vorm.
13. Druk het deeg tegen de wand van de vorm aan.
14. Laat de beklede vorm minstens 30 minuten rusten in de koelkast.
15. Verwarm de oven voor op 160°C.
16. Bekleed de deegvorm met bakpapier.
17. Vul met bakbonen, ongekookte rijst of gedroogde bonen.
18. Bak de taartbodem 30 minuten blind voor in de voorverwarmde oven.
19. Snijd de kerstomaatjes doormidden, of laat ze heel als ze erg klein zijn.
20. Leg de halve kerstomaatjes op een bakplaat.
21. Bestrooi elk tomaatje met fleur de sel.
22. Sprengel er wat olijfolie over en bak ze 25-30 minuten in de oven.
23. Was de rucola en slinger hem droog.
24. Draai met de olijfolie, gepelde teen knoflook en pijnboompitten in een keukenmachine tot een gladde pesto.
25. Verwijder de bakbonen uit de taartbodem.
26. Neem een kwast en bestrijk het deeg met wat losgeklopt ei.
27. Zet de taartbodem ca. 3 minuten terug in de oven voor je de vulling erin doet.
28. Verwijder de steeltjes van de kerstomaatjes.
29. Schik de drooggedepte tomaatjes in de voorgebakken taartschelp.
30. Lepel er de rucola-pesto over. Strooi er een beetje fleur de sel en grof gemalen peper over.
31. Dien meteen op.



TIP: Om bevroren filodeeg makkelijk te verwerken, zonder dat het scheurt, kun je deze het beste een halve dag van tevoren in de koelkast leggen.

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