



Hartige taart met Spaanse tomaten en chorizo



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 10 + 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 250 g chorizoworst
- 🍳 2 uien
- 🍳 5 plakjes diepvries deeg voor hartige taart
- 🍳 10 g verse platte peterselie
- 🍳 6 middelgrote eieren
- 🍳 125 ml verse slagroom
- 🍳 8 tomaten
- 🍳 2 el traditionele olijfolie
- 🍳 ½ tl zwarte peper

MATERIAAL: bakpapier, quichevorm met losse bodem 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Vet de quichevorm in met wat boter.
3. Snijd de chorizo in plakjes.
4. Snipper de ui.
5. Bak de chorizo 6 minuten in een koekenpan zonder olie of boter.
6. Bak de ui 3 minuten mee.
7. Bestuif het werkblad met wat bloem en leg de plakjes ontdooid deeg op elkaar.
8. Rol uit tot een dunne lap.
9. Bekleed de quichevorm eerst met een vel bakpapier en dan met het deeg en snijd overtollig deeg langs de rand weg.
10. Snijd de platte peterselie fijn.
11. Klop de eieren met de slagroom en peper en zout.
12. Roer het chorizomengsel en met de platte peterselie door het eiermengsel en doe het in de vorm.
13. Halveer de tomaten.
14. Leg de tomaten met het snijvlak naar boven in de vorm en druppel de olie erover.
15. Maal er zwarte peper boven.
16. Bak de taart in het midden van de oven in ca. 35 minuten gaar.
17. Laat afkoelen en snijd hem in punten.

BRON: ah.nl