



## Hartige taart met tomaat en paprika

**1 TAART = 8 PUNTEN**  
**1 CAKE = 12 PLAKKEN**

🕒 60 minuten

### **DIT HEB JE NODIG:**

- 🍴 4-5 el olijfolie
- 🍴 750 g tomaten, ontveld, ontpit en grof gehakt
- 🍴 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 🍴 2 tl fijngesneden tijm
- 🍴 1 rode chilipeper, fijngesneden
- 🍴 10 plakjes diepvriesbladerdeeg, ontdooid
- 🍴 1 eidooier
- 🍴 4 oranje paprika's, geroosterd en ontveld
- 🍴 4 rode paprika's, geroosterd en ontveld
- 🍴 2-3 el basilicum of bladpeterselie, fijngesneden

**MATERIAAL:** bakplaat met papier

### **ZO MAAK JE HET:**

1. Verhit 2-3 eetlepels olie en bak hierin de tomaten ca. 20 minuten tot het vocht verdampt is.
2. Voeg de knoflook, tijm, chilipeper en zout en peper toe en laat het mengsel nog ca. 10 minuten stoven tot de saus wat dikker is.
3. Verwarm intussen de oven voor op 210°C.
4. Leg de plakjes deeg op elkaar en rol ze uit tot een lap van ca. 45 x 20 cm en 3 mm dik.
5. Snijd aan elke kant een reep deeg van 1½ cm van de deeglap en plak deze repen met wat water op de rand van het deeg vast, zodat er een opstaande rand ontstaat.
6. Leg het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat en prik de deegbodem regelmatig in met een vork.
7. Klop de eidooier los met 1 tl water en bestrijk het deeg hiermee.
8. Bak de deegbodem ca. 10 minuten blind in het midden van de oven.
9. Schakel de oven terug naar 190°C.
10. Snijd de paprika's in lange repen van ca. 1 cm breed.
11. Verdeel het tomaatmengsel over de deegbodem en verdeel hierover de repen paprika.
12. Bestrijk de paprika heel dun met olie en bak de taart nog 20-25 minuten in het midden van de oven.
13. Strooi voor het serveren het basilicum erover.

**BRON:** [okoko.nl](http://okoko.nl)

