



Hartige taart van filodeeg met courgette en tomaat

1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 50 g noten
- 🍳 100 g broodkruim
- 🍳 50 g gemalen kaas
- 🍳 2 tl Provençaalse kruiden
- 🍳 olijfolie
- 🍳 4 vellen filodeeg
- 🍳 200 g courgette, in dunne plakjes
- 🍳 250 g tomaten, in dunne plakjes
- 🍳 150 g geitenkaas, verkruid

MATERIAAL: bakpapier, quichevorm met losse bodem 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Maal of hak de noten en het broodkruim.
3. Vermeng noten, broodkruim, gemalen kaas en Provençaalse kruiden en breng op smaak met peper en zout.
4. Neem een quichevorm met een diameter van ongeveer 24 cm.
5. Bestrijk de vorm gul met olijfolie en bekleed hem met 4 lagen filodeeg.
6. Verdeel $\frac{3}{4}$ van het broodkruimmengsel over de bodem, zodat het filodeeg mooi bedekt is.
7. Leg hierop eerst schijfjes courgette en daarna schijfjes tomaat.
8. Verdeel de witschimmelkaas over de taart en strooi ten slotte de rest van het broodkruimmengsel over de taart.
9. Bak de taart 10 minuten in de oven.

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

