

Hartige taart van tomaat met kruiden en Cheesepop Cheddar



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 15 + 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 20 g ongezouten roomboter
- 🍳 400 g bladerdeeg, diepvries
- 🍳 blindbakbonen
- 🍳 3 Roma tomaten
- 🍳 450 g snoeptomaten
- 🍳 5 g verse bieslook
- 🍳 8 takjes dille
- 🍳 8 takjes tijm
- 🍳 300 g crème fraîche
- 🍳 600 g roomkaas
- 🍳 1½ tl zout
- 🍳 ¾ tl zwarte peper
- 🍳 2 takjes basilicum
- 🍳 70 g Cheesepop Cheddar

MATERIAAL: quichevorm met losse bodem 24 cm Ø, bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Vet een quichevorm (24 cm) in met roomboter en bekleed met het bladerdeeg.
3. Leg een vel bakpapier op het bladerdeeg en leg hier blindbakbonen op zodat de bodem niet rijst.
4. Bak de bodem 25 minuten blind in de oven.
5. Laat afkoelen.
6. Snijd de Roma tomaten in plakjes en halveer de snoeptomaten.
7. Snijd de bieslook en dille fijn.
8. Ris de blaadjes van 6 takjes tijm.
9. Meng de kruiden met crème fraîche, roomkaas, zout en peper tot een kruidenroomkaas.
10. Vul de quichebodem met de kruidenroomkaas.
11. Verdeel de gesneden tomaten over de roomkaas en garneer met de basilicum, overige tijm en Cheesepops.

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