

Hartige taart van tomaat met mozzarella en pesto



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 20 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 5 plakjes diepvries deeg voor hartige taart
- 🍴 125 g mozzarella
- 🍴 4 Roma tomaten
- 🍴 2 el pesto alla Genovese
- 🍴 150 g witte kaasblokjes

MATERIAAL: quichevorm met losse bodem 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Laat het deeg ontdooien.
2. Verwarm de oven voor op 225 °C.
3. Snijd de mozzarella en tomaten in dunne plakken.
4. Vet de taartvorm in en bekleed met de deegplakjes.
5. Prik de deegbodem met een vork in en besmeer met de pesto.
6. Verdeel de mozzarella en de tomaat in het rond, dakpansgewijs erover.
7. Bestrooi de taart met versgemalen peper en verkruimel de witte kaas erover.
8. Bak de taart in het midden van de oven in ca. 20 minuten gaar.
9. Neem de taart uit de oven en laat 15-30 minuten staan.

TIP: De taart is wat natter door de tomaten, door het laten staan van de taart als deze uit de oven komt wordt de taart minder nat.

BRON: ah.nl