



## Hartige taart van tomaten met pesto en roomkaas



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

🕒 25 + 25 minuten

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

- 🍴 1 rol deeg hartige taart
- 🍴 4 middelgrote tomaten
- 🍴 10 cherrytomaatjes
- 🍴 1 handje basilicum
- 🍴 200 g roomkaas
- 🍴 2 el pesto
- 🍴 1 el paneermeel
- 🍴 2 eieren
- 🍴 balsamico crème

**MATERIAAL:** bakpapier, keukenpapier, springvorm 24 cm Ø

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

1. Verwarm de oven voor op 200 graden en bekleed een ingevette springvorm met het deeg
2. Prik met een vork gaatjes in de bodem en bestrooi met het paneermeel om te voorkomen dat de bodem te nat wordt.
3. Snijd de tomaten in dunne plakjes en laat ze even uitlekken op keukenpapier om overtollig vocht te verwijderen.
4. Meng in een kom de roomkaas, eieren en pesto tot een glad mengsel.
5. Breng op smaak met een snufje zout en peper.
6. Giet het roomkaasmengsel over de bodem van het deeg en verdeel de plakjes tomaat er gelijkmatig overheen.
7. Bak de taart 25-30 minuten in de voorverwarmde oven, tot de bovenkant goudbruin is en stevig aanvoelt.
8. Laat de taart iets afkoelen en garneer met verse basilicumblaadjes en een paar strepen balsamico crème.

**TIP:** Je kunt de tomatentaart afgedekt in de koelkast bewaren en binnen 2 dagen opeten.

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