

Hartige taart van tomaten met zoete ui en kaas



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 20 + 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 5 vellen diepvries bladerdeeg
- 🍷 4 tomaten
- 🍷 1 zoete ui
- 🍷 3 middelgrote eieren
- 🍷 2 el crème fraîche
- 🍷 150 g geraspte belegen kaas
- 🍷 1 tl gedroogde rozemarijn
- 🍷 1 tl gedroogde tijm
- 🍷 1 mespunt kristalsuiker
- 🍷 2 el couscous

MATERIAAL: quichevorm met losse bodem 24 cm Ø, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Laat het bladerdeeg ontdooien.
3. Snijd de tomaten in plakken, verwijder de pitjes en het vocht.
4. Snijd de ui in ringen.
5. Klop de eieren los met de crème fraîche, de kaas, de rozemarijn, de tijm, de suiker en zout en peper naar smaak.
6. Vet de taartvorm in en bekleed de vorm met het ontdooide bladerdeeg, druk goed aan en bestrooi de bodem met de couscous.
7. Verdeel de plakken tomaat en de uienringen over de bodem en schenk het eimengsel erover.
8. Bak de tomatentaart in het midden van de oven in 35 minuten gaar, dek na 20 minuten de bovenkant van de taart af met aluminiumfolie.

BRON: ah.nl