



Hartige taart van tomaten met zoete ui en oude kaas



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 15 + 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 5 plakjes diepvries deeg voor hartige taart
- 🍳 5 tomaten
- 🍳 3 middelgrote eieren
- 🍳 2 el crème fraîche
- 🍳 1 tl gedroogde tijm
- 🍳 1 mespunt kristalsuiker
- 🍳 150 g geraspte oude kaas
- 🍳 2 g boter om in te vetten
- 🍳 50 g couscous
- 🍳 1 zoete ui

MATERIAAL: quichevorm met losse bodem 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Laat het deeg ontdooien.
3. Snijd de tomaten in plakken en verwijder de pitjes en het vocht.
4. Dep de tomaat droog met keukenpapier.
5. Klop de eieren los met de crème fraîche, tijm, suiker en breng op smaak met peper en zout.
6. Roer de geraspte kaas door het eimengsel.
7. Vet de taartvorm in en bekleed met deeg.
8. Strooi de couscous over de deegbodem (om vrijkomend vocht te absorberen).
9. Snijd de ui in ringen en verdeel over de deegbodem.
10. Leg de tomaatringen erop.
11. Schenk het eimengsel in de taartvorm tot een egale laag.
12. Bak de taart in het midden van de oven in 30-35 minuten gaar.

TIP: Ook lekker met een bodem van croissantdeeg. Bij gebruik van vleziger tomaten zoals roma- of vleestomaten hoeven de pitjes niet eerst uit de plakken verwijderd te worden.

BRON: ah.nl