



Hartige taart met tonijn en fruits de mer

1 TAART = 8 PUNTEN

1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 10 + 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 5 plakjes deeg voor hartige taart
- 🍳 2 blikjes tonijnmoot op olie
- 🍳 5 eieren (M)
- 🍳 1 bekertje crème fraîche
- 🍳 100 g gemalen belegen kaas
- 🍳 zout en peper
- 🍳 2 bakjes fruits de mer
- 🍳 750 g tomaten
- 🍳 5 el balsamicodressing
- 🍳 boter om in te vetten

MATERIAAL: quichevorm met losse bodem 24 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Deeg laten ontdooien volgens gebruiksaanwijzing.
2. Oven voorverwarmen op 220 °C of gasovenstand 5.
3. Tonijn laten uitlekken.
4. Eieren loskloppen met crème fraîche en kaas.
5. Op smaak brengen met zout en peper.
6. Vorm invetten en bekleden met deeg.
7. Tonijn en fruits de mer over bodem verdelen.
8. Eimengsel erover schenken.
9. Taart in midden van oven in ca. 35 minuten gaar en goudbruin bakken.
10. Intussen tomaten wassen, in partjes snijden en mengen met dressing.
11. Vistaart serveren met tomatensalade.

BRON: ah.nl

