

Tomatentaart (maaltijd voor 3 à 4 personen)

Boodschappenlijstje:

5 plakjes hartigetaartendeeg (diepvries)
4 pomodori of vleestomaten
2 bosuitjes
3 eieren
1 deciliter slagroom
125 gram verse roomkaas met tuinkruiden
40 gram geraspte Parmezaanse kaas
1 theelepel zout
0,5 theelepel cayennepeper
1 theelepel basilicum
5 gram boter

Wat je nodig hebt: taartvorm van 24 cm doorsnee, bakpapier, snijplank, weegschaal, mes, kom, garde, lepel, oven.

- 1 Verwarm de oven voor op 175 graden Celsius.
- 2 Vet de taartvorm in (of bekleed deze met bakpapier).
- 3 Leg het deeg in de taartvorm zodat de bodem bedekt is en er een opstaande rand van ongeveer drie centimeter is.
- 4 Bestrooi de bodem met de Parmezaanse kaas.
- 5 Was de uitjes in hun geheel en snijd ze in ringetjes.
- 6 Was de tomaten en snijd deze in dunne plakken.
- 7 Klop de eieren, slagroom, verse kaas en de kruiden tot een mengsel.
- 8 Strooi de uiringen op de Parmezaanse kaas.
- 9 Leg hier de tomaten netjes bovenop. Schep het eimengsel erop. Druk de tomaten even aan, zodat ze goed verspreid in het eimengsel liggen
- 10 Bak de taart in 60 minuten gaar en goudbruin.

