



Provençaalse tomatentaart

met crème fraîche en rucola



30-40min



2 personen

Of je nu thuis aan tafel zit of op een picknickkleed in het park: deze taart is super makkelijk te maken en is overal de perfecte metgezel. Je belegt hem met sappige cherrytomaatjes en gedroogde tomaten, crème fraîche, rucola en Provençaalse kruiden. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 rol bladerdeeg ¹
- 2 bosuien
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje Provençaalse kruiden
- 250g cherrytomaten
- 40g gedroogde tomaten
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- deegroller

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 841kcal, vet 60.0g, koolhydraten 55.2g, eiwit 14.1g



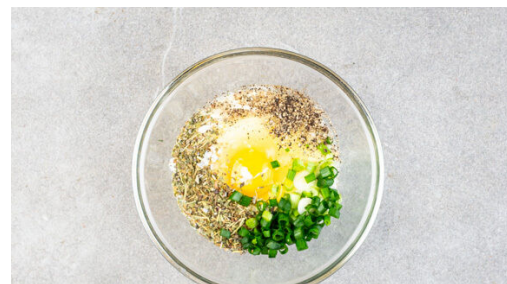
1. Deeg voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Rol het **deeg** met een deegroller nog iets dunner uit. Als je geen deegroller hebt, kun je ook een met wat vershoudfolie omwikkelde fles gebruiken.



4. Taart beleggen

Vouw het **deeg** rondom ca. 1cm naar binnen. Verdeel het **crème-fraïchemengsel** over het **deeg**. Beleg de **taart** met de **tomaten** en bak in 15-20min goudbruin en knapperig in de oven.



2. Crème voorbereiden

Snijd de **bosuïen** in dunne ringen. Meng de **crème fraîche** met de **Provençaalse kruiden**, 1 ei en de **bosuïringen**. Breng op smaak met een snuf zout en peper.



5. Rucola snijden

Verwijder de harde **rucolasteeltjes** en halveer de **rucola**.



3. Tomaten snijden

Halveer de **cherrytomaten**. Giet de **gedroogde tomaten** evt. af en snijd in dunne reepjes. Meng ze in een kom met 1el olijfolie.



6. Afmaken en serveren

Beleg de **taart** met de **rucola**. Breng op smaak met zout en peper naar wens. Snijd de **taart** in stukken en serveer.