

DINNERLY



Bladerdeegtarte met tomaat en feta en frisse rucolasalade



30-40min



2 personen

Deze tarte is knapperig, romig én licht. Het krokante bladerdeeg is lekker luchtig en boterig, de fetcrème is heerlijk zacht en zoutig en de geroosterde tomaat is de perfecte kers op de tarte. We strooien er basilicum over en serveren het geheel met pittige rucola.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 tomaten
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 50g feta ⁷
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 10g verse basilicum
- 50g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 ei ³
- 1el balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- kleine ovenschaal
- middelgrote ovenschaal
- bakpapier
- blindbakgewicht (rijst of bonen)
- staafmixer met beker

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), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 945kcal, vet 71.7g, koolhydraten 54.2g, eiwit 17.2g



1. Tomaat roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Snij de **tomaten** doormidden en leg ze in een kleine ovenschaal. Druppel er 2tl olijfolie over en kruid met peper en zout. Zet de ovenschaal onderin de oven en rooster ca. 15min.



2. Deeg blind bakken

Rol het **deeg met papier** uit en bedek er een middelgrote ovenschaal mee. Steek er met een vork gaatjes in, leg er een stuk bakpapier op en bedek het **deeg** met blindbakgewicht. Bak het **deeg** 15-20min in de oven.



3. Fetacrème maken

Pak een staafmixer en hoge beker en pureer de **feta**, **crème fraîche**, 1 ei, 1tl zout en een flinke snuf peper en zout fijn. Snij de **basilicum mét steeltjes** grof en schep de **helft van de basilicum** door de **fetacrème**. Verwijder het blindbakgewicht na 15-20min van het **deeg** en bak nog ca. 5min, tot het **deeg** lichtbruin wordt.



4. Tarte bakken

Zet de oven op 180°C (160°C hetelucht). Bestrijk het **deeg** met de **fetacrème** en verdeel de **tomaat** er met de snijkanten naar boven over. Bak de **tarte** nog 15-20min in de oven, tot de vulling bruin wordt.



5. Afmaken en serveren

Laat de **tarte** 5-10min rusten. Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn en een snuf peper, zout en suiker. Meng de **rucola** met de **dressing**. Snij de **tarte** in stukken, bestrooi met de **rest van de basilicum** en serveer de **rucola** erbij.



6. In de pan

Is je oven te klein voor deeg én tomaten? Dan kun je de tomaten ook gewoon in de pan roosteren. Verhit een middelgrote koekenpan met 2tl olijfolie op medium tot hoog vuur. Leg de tomaten met de snijkanten naar onder in de pan en rooster 7-8min. Dat is net zo lekker!