

DINNERLY



Tarte met champignons, tomaat en feta op crème fraîche met za-atar



ca. 40min



2 personen

Deze tarte lijkt een beetje op flammkuchen, maar we maken 'm dit keer met bladerdeeg in plaats van met flammkuchendeeg, waardoor ie lekker luchtig en krokant wordt. We bestrijken 'm met een romige saus van crème fraîche en aromatische kruiden en toppen 'm vervolgens met gekaramelliseerde ui, champignons, tomaat en zoutige feta.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 ui
- 250g kastanjechampignons
- 1 tomaat
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje za'atar ¹¹
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 50g feta ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el boter ⁷
- 1el balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- suiker

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- kleine kookpan

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

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), sesamzaad (11), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 892kcal, vet 63.5g, koolhydraten 59.4g, eiwit 17.4g



1. Ui karamelliseren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel en halveer de **ui** en snij 'm in dunne parten. Laat 1el boter smelten in een kleine kookpan op middelhoog vuur. Voeg de **ui** toe en kruid met een snuf zout en suiker. Laat ca. 10min al roerende karamelliseren, tot de **ui** heel zacht is. Voeg evt. wat water toe, als ie aan de bodem blijft plakken.



2. Groenten snijden

Borstel evt. de **champignons** en snij ze in vieren. Verwijder de harde kern uit de **tomaat** en snij het **vruchtvlees** in dunne plakken. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Blus de **ui** met 1el balsamicoazijn en laat ca. 1min inkoken. Haal de pan dan van het vuur.



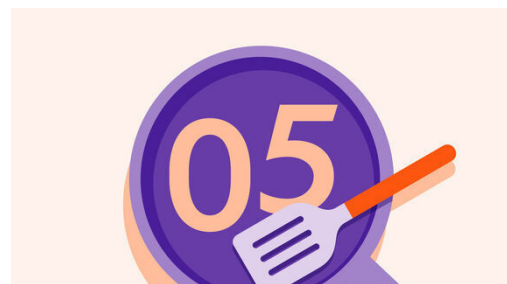
3. Saus maken

Maak een **saus** van de **crème fraîche**, de **helft van de kruidenmix** de knoflook en 2el water. Proef en breng op smaak met peper en zout.



4. Tarte beleggen

Rol het **deeg mét papier** uit op een bakplaat en maak het evt. wat groter met je handen. Bestrijk het **deeg** gelijkmatig met de **saus** en beleg met de **ui, tomaat** en **champignons**. Kruid met peper en zout en verkruimel de **feta** erover.



5. Tarte bakken

Bak de **tarte** 16-20min in de oven, tot het **deeg** aan de randen goudbruin en in het midden gaar is. Als je wil kun je voor het serveren wat balsamicoazijn over de **tarte** druppelen.



6. Meer umami a.u.b.!

Champignons zijn heerlijk umami. Wil je die smaak nog meer naar voren brengen? Bak ze dan eerst op hoog vuur aan, zodat ze al bruin zijn voordat je de tarte ermee belegt. Verdeel ze vervolgens mét braadsap over de tarte.