



Hartige plaattaart met cherrytomaat en feta

met spinaziesalade met kappertjes en amandel



40-50min



2 personen

Dat onze premium-gerechten zo waanzinnig lekker zijn, komt vooral doordat ze vol zitten met voortreffelijke ingrediënten. Wat dacht je van deze plaattaart? Met fruitige cherrytomaatjes, romige feta en kruidige basilicumcrème. De spinaziesalade met kappertjesdressing en gerookte amandelen zorgt voor een heerlijk contrast. En dan hebben we het nog niet eens gehad over de geurige gekaramelliseerde uien.. puur genieten!

Wat je van ons krijgt

- 2 rode uien
- 1 blikje biologische tomatenpuree
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 500g cherrytomaten
- 1 zakje kappertjes
- 100g feta ²
- 1 zakje basilicumcrème
- 25g gerookte amandelen ⁵
- 50g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mosterd ³
- ½tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ⁴

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

Gluten (1), Melk (2), Mosterd (3), Zwaveldioxide en Sulfieten (4), Noten (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1167kcal, vet 84.2g, koolhydraten 72.5g, eiwit 25.0g



1. Ui karamelliseren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Halveer en pel de **uien** en snijd ze in dunne partjes. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui** met een flinke snuf zout in ca. 10min goudbruin en zacht. Blus af met 1el balsamicoazijn en laat 2-5min inkoken.



4. Taart bakken

Bak de **taart** 12-18min in de oven, tot de **cherrytomaten** openbarsten en het **deeg** goudbruin en gaar is.



2. Saus maken

Meng de **tomatenpuree** met de **kruidenmix**, 1el olijfolie, 2el water en een flinke snuf peper en zout tot een gladde **saus**. Rol het **deeg** met papier uit op een bakplaat en prik gaatjes in het **deeg** met een vork.



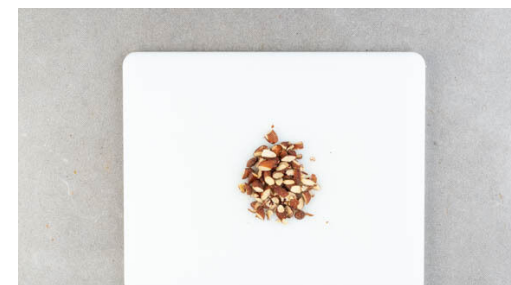
5. Dressing maken

Hak de **rest van de kappertjes** grof en meng met 1el olijfolie, 1tl mosterd en ½tl honing. Breng de **dressing** op smaak met peper en zout.



3. Taart beleggen

Verdeel de **saus** gelijkmatig over het **deeg**, houd hierbij een rand van ca. 2cm vrij. Vouw de rand iets naar binnen zodat er een korst ontstaat. Beleg het **deeg** met de **ui** en de **cherrytomaten**, bestrooi met de **helft van de kappertjes** en verkrummel de **feta** erover. Besprenkel met de **basilicumcrème** en kruid met een snuf peper.



6. Amandelen hakken

Hak de **gerookte amandelen** grof en schep ze met de **spinazie** door de **dressing**. Snijd de **plaattaart** in stukken en serveer met de **spinaziesalade**.