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 feta 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 [2]
- 50g feta [3]
- 1 kuipje crème fraîche [3]
- 10g verse basilicum
- 50g rucola

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 ei [1]
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn [4]

## KOOKGEREI

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

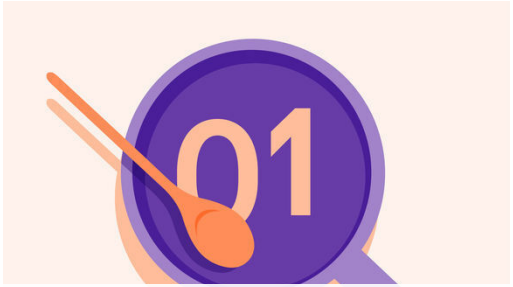
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## ALLERGENEN

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

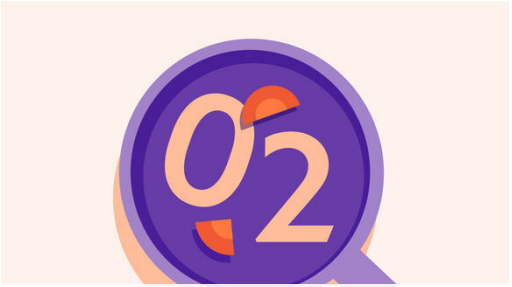
## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 964kcal, vet 72.5g, koolhydraten 59.8g, eiwit 18.9g



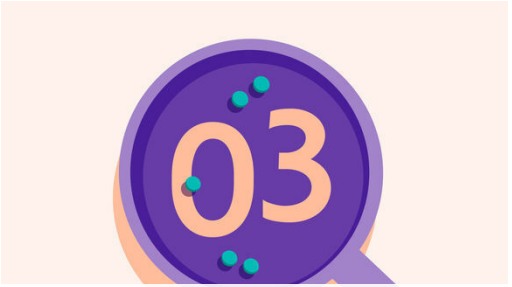

### 1. Tomaat roosteren

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 de **tomaten** ca. 15min. (Zie ook de **tip** in stap 6.)



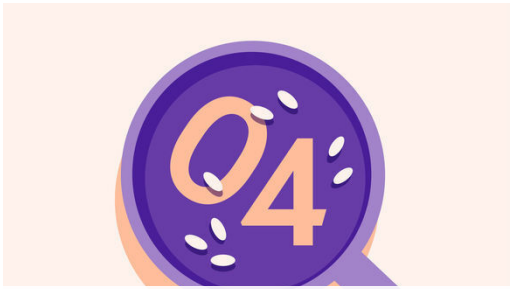

### 2. Deeg voorbakken

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 – bijv. rijst of gedroogde bonen. Bak het **deeg** 15-20min in de oven.



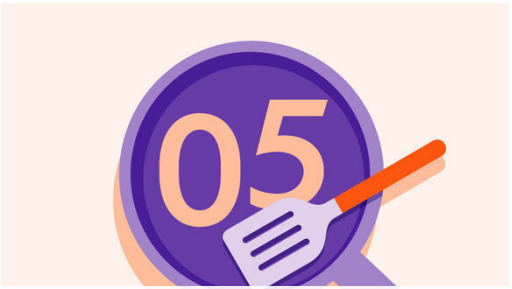

### 3. Fetaroom maken

Pak een staafmixer en hoge beker. Brokkel de **feta** erin, voeg de **crème fraîche**, 1 ei, 1tl zout en een flinke snuf peper toe en pureer tot een gladde **room**. Snij de **basilicum incl. steeltjes** grof en schep de **helft van de basilicum** door de **fetaroom**. 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. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn en snufjes 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 tomaat? Dan kun je de tomaat ook gewoon in de pan roosteren. Verhit een middelgrote koekenpan met 2tl olijfolie op medium tot hoog vuur. Leg de tomaat met de snijkanten naar onder in de pan en rooster 7-8min. Dat is net zo lekker!