

TOMEITAAART

10 minuten werken | 40 minuten wachten | 8 stukken

Benodigheden

- 24 cm springvorm
- Oven 200 graden

Ingrediënten

- 3 tomaten
- 3 eieren
- 20 olijven
- 75 gram feta
- 50 gram geraspte jong belegen kaas
- 5 plakjes bladerdeeg
- basilicum
- melk
- peper & zout
- boter



Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden (220 graden voor een combi-magnetron). Laat het bladerdeeg ontdooien.

Klop de eieren los met een scheutje melk.

Vet de bakvorm in met boter en bedek deze met het bladerdeeg. Let op dat dit secuur gebeurt anders heb je een bende in de oven.

Snij de tomaten en feta in dunne plakjes en verdeel dit in de bakvorm. Voeg peper, zout en een flinke schep basilicum toe. En strooi de olijven erover.

Giet het eimengsel erover, klop alle lucht uit de vorm. Strooi de kaas erover. Rol het bladerdeeg naar beneden zodat het een mooi randje vormt.

Bak de taart 40 minuten, wanneer een saté-prikker droog uit de taart komt is deze gaar.

