



Flamboyante tomatentaart

met basilicumroom en notensalade



15-20min



2 personen

Voor deze prachtige plaatartaart kiezen wij een tomaat met een uitgesproken smaak en karakter: de coeur de boeuf. Voor een oogstrelend effect is het essentieel deze vlezig tomat horizontaal in schijven te snijden. Zo zie je dat deze groente - pardon, vrucht - een prachtige kern heeft. En houd je tomaten over? Hussel ze dan door de notige salade voor een frisse touch.

Wat je van ons krijgt

- tomaat
- cherrytomaten
- coeur de boeuf-tomaat
- mesclunsla
- bladerdeeg ¹
- walnoten ¹⁵
- granaatappelsiroop
- verse basilicum
- crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat
- oven

Vergeet niet je verse kruiden, groenten en fruit te wassen voor het koken te wassen.

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 795.0kcal, vet 53.1g, eiwit 13.1g, koolhydraten 62.6g



1. Tomaten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Snijd de **coeur de boeuf-tomaat** en **tomaat** horizontaal in max. 0,5cm dikke plakken. Halveer de **cherrytomaten**. Pluk de **basilicumblaadjes** en hak ze grof. Hak de **steeltjes** fijn.



4. Taart beleggen

Leg de **tomatenplakken** met het snijvlak omhoog willekeurig verspreid over de **taartbodem**. Mocht je **tomaten** overhouden, dan kun je deze later met de **salade** mengen. Bak de **tomatentaart** 18-22min in het midden van de oven tot het **deeg** goudbruin kleurt en gaar is.



2. Crème maken

Roer de **gehakte basilicum** door de **crème fraîche** en breng op smaak met zout en peper.



5. Salade maken

Hak intussen de **walnoten** grof. Maak een snelle **dressing** van 2el olijfolie, de **helft van de granaatappelsiroop**, 1el water, 1tl azijn, zout en peper. Doe de **mesclunsla** in een grote kom en hussel de **dressing** en gehakte **walnoten** erdoor. Breng evt. op smaak met meer **granaatappelsiroop**.



3. Deeg bestrijken

Rol het **bladerdeeg** met aankleevend bakpapier over een bakplaat uit. Vouw de randen van het **deeg** 1cm terug. Prik met een vork gaatjes in de **deeglap** en bestrijk gelijkmatig met de **basilicumcrème**.



6. Serveren

Snijd de **tomatentaart** in rechthoekige stukken en serveer met de **salade**.