



## Flamboyante tomatentaart

met basilicumroom en notensalade



15-20min



Voor 3-4 personen

Voor deze prachtige plaatstaart kiezen wij een tomaat met een uitgesproken smaak en karakter: de coeur de boeuf. Voor een oogstrelend effect is het essentieel deze vlezigere tomaat 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

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

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- 2 bakplaten
- 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 775.0kcal, vet 52.0g, eiwit 12.0g, koolhydraten 62.7g



### 1. Tomaten snijden

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



### 4. Taart beleggen

Leg de **tomatenplakken** met het snijvlak omhoog willekeurig verspreid over de **taartbodems**. Mocht je **tomaten** overhouden, dan kun je deze later met de **salade** mengen. Bak de **tomatentaart** 18-22min tot het **deeg** goudbruin kleurt en gaar is. Wissel de bakplaten halverwege de baktijd om.



### 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 **elke lap bladerdeeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Vouw de randen van het **deeg** 1cm terug. Prik met een vork gaatjes in de **deeglappen** en bestrijk gelijkmatig met de **basilicumcrème**.



### 6. Serveren

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