



Fijne tomatentaart

met basilicumroom en notensalade



20-30min



2 personen

Voor deze prachtige plaattaart kiezen wij een tomaat met uitgesproken smaak en karakter: de coeur de boeuf. Ofwel ossenhart, en dat komt door zijn grootte en dikke ribbels. Door deze vlezige tomaat horizontaal in dikke schijven te snijden, zie je dat de groente - pardon, vrucht - een prachtige kern heeft. En houd je tomaten over? Hussel ze dan door de salade met walnoten voor een extra zomerse toets.

Wat je van ons krijgt

- 1 tomaat
- 1 coeur de boeuf-tomaat
- 1x cherrytomaten
- 20g verse basilicum
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 zakje granaatappelextract
- 1x mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat
- oven

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voorname­lijk de bladgroenten en slabla­deren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Houd je tomatenplakjes over? Verwerk ze dan in de salade bij stap 5.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 988.0kcal, vet 42.7g, eiwit 20.1g, koolhydraten 126.2g



1. Tomaten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **tomaten** horizontaal in dunne plakken. Halveer de **cherrytomaten**. Pluk de **basilicumbaadjes** en hak ze grof. Hak de **steeltjes** fijn.



4. Taart beleggen

Leg de **tomaten** willekeurig op de **taartbodem**. Zorg dat je de taartbodem niet te vol belegt (**zie kooktip, links**)! Bak de **plaattaart** 15-20min in het midden van de oven tot het **deeg** goudbruin kleurt en gaar is.



2. Basilicumcrème maken

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



5. Salade maken

Hak de **walnoten** grof. Maak een snelle **dressing** van 1-2el olijfolie, de **helft van het granaatappel­extract**, 1el water, 1tl azijn, zout en peper.



3. Deeg bestrijken

Rol het **bladerdeeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Vouw de randen van het **deeg** om. Prik met een vork gaatjes in het **deeg** en bestrijk het dan gelijkmatig met de **basilicumcrème**.



6. Serveren

Meng de **dressing** met de **mesclun** en de **gehakte walnoten** in een kom. Breng evt. op smaak met meer **granaatappel­extract**. Snijd de **plaattaart** in stukken en serveer met de **salade**.