

Tomaten-pestotaart



Benodigheden voor 4 personen:

- ❖ 2 tomaten, in plakken
- ❖ 1 ei, losgeklopt
- ❖ 2 tl kokossuiker
- ❖ 2 kleine courgettes
- ❖ 1 el citroensap
- ❖ 80 ml olijfolie
- ❖ 20 g basilicum, alleen de blaadjes
- ❖ 30 g waterkers, alleen de blaadjes
- ❖ 1 kleine venkelknol, schoongemaakt in dunne plakken
- ❖ 2 el pesto
- ❖ Kant en klaar bladerdeeg

Bereidingswijze:

Leg het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat en kerf met een mes een 2 cm brede rand rondom maar snijd het deeg niet door. Prik het midden van de bodem in met een vork en zet de bodem 20 min in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bak de bodem met steunvulling 12 min in de oven tot hij lichtgekleurd is en iets gerezen is. Laat iets afkoelen en druk de bodem eventueel in het midden platter. Leg de snoep tomaatjes, in een cirkel op de deegbodem. Begin in het midden en laat de rand vrij. Bestrijk de rand met losgeklopt ei. Bestrooi de tomaten met suiker, zout en peper en bak de taart nog 15-20 min tot de deegrand goudbruin is. Draai de courgettes op de spiraalsnijder tot lange, dunne draden. Doe ze in een vergiet, meng er ½ tl zout door en laat 10 min staan. Spoel de courgette af en dep in een theedoek droog. Doe de courgette in een kom met citroensap, olie, basilicum, waterkers en venkel, voeg zout en peper naar smaak toe en meng alles. Besprenkel de warme taart met pesto en schik de salade erop.