

Ingrediënten

8 plakjes bladerdeeg
1 stuk broccoli
6 stukken zongedroogde tomaat
1 bolletje mozzarella
3 eieren
? liter room of melk
2 theel. gedroogde oregano, peper en zout

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Italiaans

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Italiaanse maaltijdtart

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220°C
2. Kook de broccoliroosjes 4 min. en spoel ze direct af met koud water, zodat ze knapperig blijven.
3. Snij de gedroogde tomaten in dunne reepjes en de mozzarella in plakjes.
4. Klop de eieren los in een kom, samen met de room of melk. Roer de oregano en peper en zout erdoorheen
5. Bedek een beboterde ronde ovenschaal met de plakjes bladerdeeg.
6. Leg hierop de broccoli, de reepjes tomaat en de plakjes mozzarella. Verdeel hierover het eimengsel en zet het geheel 40 min. in de oven.
7. Serveren: met een frisse salade. Gerecht voor 4 personen. Bereidingstijd: 10 min. + 40 min. in de oven