

Ingrediënten voor 8 personen

250 g cherrytomaten 1 eetlepel
olijfolie 1 theelepel grof zeezout 1
zakje Italiaanse kruidenmix (12 g)
200 g bloem 100 g boter (in
blokjes) 5 eieren 1 bakje ricotta
(kaas, 250 g) 100 g Grana
Padano ((kaas), in grove
snippers) 1 zak rucola
slamelange plasticfolie lage
taartvorm (doorsnede 22 cm),
ingevet

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Belgisch
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Ricottataart met tomaat

Lekkere en gemakkelijke taart

Hulpmiddelen

Plasticfolie lage taartvorm (doorsnede 22 cm), ingevet

Bereidingswijze

-Verwarm de oven voor op 250 °C. - Leg de tomaten in de taartvorm.
-Doe de olie en het zout erover en de rozemarijn (uit mix) erbij. Zet de
vorm 5 minuten in de oven, haal hem eruit en laat de tomaten afkoelen.
-Verwijder de rozemarijn en zet de oven even uit. -Ris de tijm (uit mix)
van de takjes en kneed die met de bloem, boter, 2 eieren en wat zout
tot een deeg. -Wikkel het deeg in vershoudfolie en laat het 30 minuten
in de koelkast rusten. -Hak de salie (uit mix) en meng die met 2 eieren,
de ricotta en de kaas. Schep de tomaten erdoor (houd er 8 apart). -Doe
de vulling in de taartvorm. -Zet de oven op 200 °C. -Rol 4/5 deel van
het deeg dun uit en leg het over de taartvorm. Druk de randen aan. Rol
de rest van het deeg uit, maak met lettervormpjes een tekst en plak die
met het losgeklopte eiwit van het laatste ei op de taart. -Bestrijk met
het eigeel en bak in 45 minuten gaar. -Snijd de taart in punten en
serveer met de sla en de tomaatjes.