

#### Ingrediënten voor 4 personen

-150 gram geitenkaas. -1 dl. zure room. -1 el. klein gesneden basilicum. -zwarte peper. -4 rondjes bladerdeeg (doorsnede 15 cm.) -4 el. rode tapenade. -4 rijpe Romano tomaten. -2 el goede olijfolie. -bieslook peterselie, basilicum. -10 gram rucola. -2 el. balsamico-azijn.

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Mediterraan  
**Smaak:** Hartig  
**Soort\_gerecht:** Lunch/Brunch  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Galette met gebakken tomaat en tapenade.

Een knapperige bladerdeegbodem met rijpe tomaat, pittige geitenkaas en geurige kruiden.

### Hulpmiddelen

-Glazen schaal. -vork. -Oven. -Deegroller. -Bakpapier. -2 bakblikken. -Snijplank. -Scherp mes.

### Vorbereiding

-Verwarm de oven voor op 180 graden. Leg de deeggrondjes op het bakblik tussen twee lagen bakpapier en plaats er een tweede bakblik op. -Bak het deeg 15 minuten in de oven. -Neem het deeg uit de oven en laat het op een rooster afkoelen.

### Bereidingswijze

Schenk jezelf en je partner een drankje in en ga ondertussen verder met de verdere bereiding: -Roer de geitenkaas door de zure room. -Voeg de kleingesneden basilicum toe. -Roer er versgemalen zwarte peper naar smaak door. -Snijd de tomaten in plakken. -Besmeer het afgekoelde gebak met de tapenade. -Schep daarop in het midden het kaasmengsel. -Schik de gesneden tomaten om het kaasmengsel heen. -Besprenkel nu de rondjes met de olijfolie en bestrooi ze met zout en peper. -Bak de rondjes nu nog even in het midden van de oven ca. 5 minuten, zodat ze lekker warm zijn.

### Serveertips

Serveer ze, bestrooid met de kleingesneden groene kruiden en besprenkeld met balsamico-azijn. Verdeel als laatste de rucola over de GALETTES !TREK GEZELLIG EEN FLESJE CHIANTI OPEN EN EET SMAKELIJK !!!!Natuurlijk kan dit gerechtje ook tussendoor of 's-avonds bij de borrel gegeten worden.