



De Kookjuf

Tomatentaart

Ingrediënten

- 4 plakjes bladerdeeg
- 1 potje zwarte tapenade
- 3 zongedroogde tomaatjes op olie
- 10 zwarte olijven
- 3 takjes tijm
- 100 gram feta
- zout en peper
- snoeptomaatjes in verschillende kleuren

Materialen

- bakplaat
- vergiet
- bakpapier
- snijplank
- keukenmes
- schaaltjes
- keukenpapier

Vorbereiding

1. Zet alle ingrediënten en materialen klaar.
2. Meet en weeg alle ingrediënten af en zet ze klaar in aparte schaaltes.
3. Snijd de zongedroogde tomaten in stukjes
4. Ris de takjes tijm, bewaar de blaadjes en gooi de takjes weg.
5. Snijd de feta in blokjes
6. Snijd de tomaatjes in de lengte doormidden, knijp het vocht er licht uit en bestrooi lichtjes met zout. Laat even met de snijkant naar beneden uitlekken op keukenpapier.°
7. Verwarm de oven voor op 180°C

Bereiding

1. Haal het bladerdeeg uit de vriezer en laat ontdooien. Verwijder het folie.
2. Leg de plakjes (of neem vers bladerdeeg) op de bakplaat en druk met wat water de plakjes goed tegen elkaar aan.
3. Maak met een mesje een kleine inkeping op een cm van de randen.
4. Besmeer binnen de randen met ruim tapenade.
5. Leg de tomaatjes met de snijkant naar boven toe en wissel de kleuren af.
6. Verdeel de zongedroogde tomaten en de olijven over de taart heen.
7. Draai er wat versgemalen peper overheen.
8. Bestrooi met de tijm en zet in de voorverwarmde oven gedurende 30 minuten.
9. Verdeel de blokjes feta erover en serveer.