



Tomaat-mozzarellataart met bladerdeeg

Een zomerse hartige taart van knapperig bladerdeeg met een laagje pesto, gekleurde tomaten en smeltende mozzarella. Heerlijk met een frisse salade erbij.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	25'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 1 vel kant-en-klaar bladerdeeg
- 3 el groene pesto
- 4 rijpe tomaten
- 1 bol mozzarella (125 gr)
- 100 gr cherrytomaatjes
- 1 eigeel

verse basilicum

2 el olijfolie

peper en zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en leg het vel bladerdeeg op een met bakpapier beklede bakplaat.
2. Kerf met een mes een rand van ongeveer 1,5 cm in zonder helemaal door te snijden en prik de binnenkant in met een vork.
3. Bestrijk de rand met het losgeklopte eigeel en verdeel de pesto over de binnenkant.
4. Snijd de tomaten in plakjes en de mozzarella in schijfjes en dep ze droog met keukenpapier.
5. Leg de plakjes tomaat en mozzarella dakpansgewijs op de pesto en verdeel de gehalveerde cherrytomaatjes erover.
6. Besprenkel de taart met de olijfolie en breng op smaak met peper en zout.
7. Bak de taart 25 minuten in de oven tot het bladerdeeg goudbruin en gerezen is.
8. Haal de taart uit de oven en laat een paar minuten rusten.
9. Verdeel de verse basilicumblaadjes erover en snijd de taart in stukken om te serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)