



Elvea, een feest uit Italië

Tomaten-kruidentartaart



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|---------------|-----------------------------------------------------------------|
| 500 g | ELVEA Passata di Datterini 100% Toscano (Selezione del Maestro) |
| 1 vel | bladerdeeg |
| 40 g | pecorino |
| eetlepels | olijfolie |
| 16 | gezouten ansjovisfilets |
| | peper |
| | zout |
| handvol | oregano |
| handvol | platte peterselie |
| 1 koffielepel | bonenkruid |
| 3 | lente-uitjes |

Bereiding

Verwarm de oven voor op 190 °C.

Leg het deeg in een bakblik bekleed met bakpapier en prik erin met een vork.

Rasp hierover 30 g pecorino en bak 15 minuten.

Zet een pan op het vuur en doe hierin de tomaatjes en een beetje olijfolie.

Voeg er de gehakte ansjovis bij en bak op tot de tomaatjes beginnen te barsten.

Kruid met peper en zout.

Schep de tomaatjes op de taartbodem en bak nog 10 minuten.

Hak de kruiden en de lente-uitjes, en strooi ze over de taart.

Rasp hierover de rest van de kaas

en schuif nog enkele minuten in de oven.

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

