



Tomatentaart

Voor 4 personen

Bereidingstijd: ± 40 minuten

Wat heb je nodig?

600 gr zoete aardappel
225 gr cherrytomaatjes
2 tomaten
100 gr witte kaas (of feta)
5 velletjes filodeeg
tijm
basilicum
zout en peper



Bereidingswijze:

1. Laat 5 velletjes filodeeg ontdooien en verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Schil de zoete aardappel en snijd ik grove stukken. Kook in 10 minuten gaar..
3. Was de tomaten en cherrytomaten. Snijd de tomaten in kleine stukjes en halveer de cherrytomaatjes.
4. Snijd de witte kaas in kleine brokjes en vermeng deze met de tomaten en een eetlepel tijm.
5. Bekleed een quichevorm met een vochtige vel bakpapier en bekleed dit vervolgens met natgemaakt filodeeg. Doe dit velletje voor velletje. Let er op dat je dit nat maakt, filodeeg is erg dun en breekbaar namelijk.
6. Giet de zoete aardappel af en stamp deze tot een grove puree. Breng eventueel op smaak met peper en zout. Vul de quichevorm nu met de puree.

7. Giet hier overheen het tomaten/kaasmengsel.
8. Besprenkel met versgemalen peper en bak voor een half uur af in de voorverwarmde oven.
7. Als de taart klaar is, bestrooi met verse fijngesneden basilicum.



Lekker met een frisse salade!

Voedingswaarde:

303 kcal

46 gr Khd 8 gr Vet 9 gr Eiwit 7 gr vezels