

Hartige tomatentaartjes recept

 ± 1 uur

 ± 1.5 uur

 6 personen



Het is volop zomer! Dé tijd om heerlijk buiten te eten en dan liefst niet te zwaar. Deze kleine quiches zijn perfect voor dit weer. Tomaatjes en basilicum zijn nu op hun best. Het deeg is snel te maken. Mocht je dat zelfs teveel werk vinden, dan zijn de bladerdeeg-tartelettes van Pidy een superhandige short-cut. De pesto is absoluut het lekkerst als je 'm zelf even in elkaar draait, dat is zo gebeurd en veel lekkerder dan pesto uit een potje. Verplicht is het natuurlijk niet.

Je eet deze tomaten-quiches als hartige lunch of je serveert ze als onderdeel van een tapas-plank met olijven, wat kaassoorten en zongedroogde tomaatjes. Ideaal voor iedereen die wel eens een dagje zonder vlees wil. Glaasje goed gekoelde rosé erbij en je waant je op een Italiaans terras. Zo hoeft je helemaal niet op vakantie!

Benodigheden uit onze webshop:

- 260 gram bloem;

of

- 9 bladerdeeg-tartelettes van Pidy.

Overige benodigheden:

- Paar takjes basilicum;
- 2 flinke eieren;
- 190 gram roomboter;
- 1 klein ei;
- 100 gram zure room;
- 1 eetlepel pesto;
- 1 teentje knoflook;
- Bakje pruim- of kerstomaatjes;



- 2 bollen buffelmozzarella;
- Klein handje vers geschaafde Parmezaanse kaas.

Recept

1. Meng de bloem, 190 gram boter en een snufje zout door elkaar heen.
2. Kneed dan één klein ei erdoorheen.
3. Doe het deeg in plasticfolie en leg dit 1 uur in de koelkast.
4. Pers de knoflook.
5. Snijd het kapje van de tomaatjes af en hol ze uit.
Tip! Laat het kroontje aan de kapjes zitten.
6. Laat de tomaat omgekeerd uitlekken op een stuk keukenpapier.
7. Rol het deeg uit en bekleed de ingevette vormpjes ermee.
8. Prik gaatjes in de bodem.
9. Zet het weer een half uur terug in de koelkast.
10. Klop de eieren los met de zure room, pesto, peper en zout.
Let op! De pesto is door de kaas ook al zout.
11. Strooi een beetje kaas op de bodems.
12. Schenk de bodems voor driekwart vol met de vulling.
13. Doe in elk half tomaatje een stukje buffelmozzarella en zet dit voorzichtig met de open kant naar boven in de taartjes.
14. Bestrooi de taartjes met de rest van de kaas.
15. Bak dit ongeveer 30 minuten tot de taartjes mooi goudbruin zijn.
16. Garneer met de plukjes basilicum.
17. Serveer als lunch met rucola of (veld)sla of als onderdeel van een tapas-plank.
Tip! De grotere taartjes snijd je dan in kleine puntjes.

Handige informatie

De taartjes zijn zonder de garnering een paar dagen te bewaren in de koelkast. Zet ze dan voor het serveren een kwartiertje in een voorverwarmde oven op 180 graden of eet ze koud, ook prima.

Eet smakelijk!

Deel jouw hartige tomatentaartjes met ons!

Heb jij ook met ons recept lekkere hartige tomatentaartjes gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram



Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw bakcreatie niet alleen zien maar ook delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 × Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 × Pidy Bladerdeeg Tartelette 7cm (9 st.) (Art.nr.: 74020010)
- 1 × PME Bakvorm Tartelette 6 stuks (Art.nr.: CSB124)

