

Camemberttaart met pecannoten en zongedroogde tomaten

- 6 plakjes bladerdeeg
- 8 zongedroogde tomaatjes in olie, in stukjes gesneden
- 200 gr camembert (of b.v. 100 gr brie + 100 gr blauwe schimmelkaas)
- 75 gr pecannoten in kleine stukjes
- 2 el bieslook
- 2 el paneermeel
- 4 eieren
- 2 dl slagroom
- Zout en peper
- 50 gr geraspte oude kaas

Verwarm de oven voor op 190°C

Bekleed een ingevette springvorm van 26 cm diameter met het bladerdeeg

Strooi de paneermeel over de bodem

Verdeel daar over:

Brie, in stukjes gesneden

Tomaatjes, drooggedept en in stukjes gesneden

Pecannoten, grof gehakt

Bieslook, fijn geknipt

Klop de eieren los met de slagroom

Voeg zout en (ruim) peper toe

Giet dit mengsel over de taartbodem

Strooi de geraspte kaas hierover uit

Bak de hartige taart af in 30/40 min