

Geitenkaastaart met zongedroogde tomaten

Ingrediënten:

5 plakjes bladerdeeg
100 gram zongedroogde tomaatjes op olie, in stukjes gesneden
100/150 gram geitenkaas, in stukjes gebrokkeld
2 1/2 takje verse rozemarijn
4 eieren
125 ml slagroom
1/2 theelepel zwarte peper
1/4 theelepel zout

Verwarm de oven voor op 180°C

Haal de blaadjes van de takjes rozemarijn en snijd de blaadjes fijn

Klop de eieren los

Meng de eieren
slagroom
rozemarijn
peper
zout

Vet een springvorm van 26 cm in en bekleedt hem met 5 plakjes bladerdeeg.

Strooi eventueel wat paneermeel op de bodem.

Verdeel de zongedroogde tomaatjes over de taartbodem.

Giet er het eieren/slagroommengsel over.

Brokkel de geitenkaas hier overheen.

Plaats de taart in het midden van een op 180°C voorverwarmde oven.

Bak de taart in ca. 40 minuten af.