

## Plaattaart met courgette en tonijn

### Ingrediënten

2 courgettes  
2 rode uien  
2 eetlepels olijfolie  
65 gram tomatenpuree  
2 blikjes tonijn op water  
1 pakje bladerdeeg  
2 eieren  
125 ml slagroom  
Bakje roomkaas  
2 theelepels gedroogde oregano

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snij de courgette in stukjes en snijd de ui in halve ringen. Verhit de olie in een koekenpan en bak de ui met de oregano en tomatenpuree op laag vuur 5 min. Bak daarna nog een aantal minuten met de stukjes courgette. Laat de tonijn uitlekken.

Leg ondertussen de plakjes deeg in een rechthoek op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat ze elkaar iets overlappen en druk aan. Vouw de zijanten van de deeglap om tot een opstaand randje.

Klop de eieren los met de slagroom. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Neem het uimengsel van het vuur en schep de courgette en tonijn erdoor. Verdeel over het deeg. Schenk het eimengsel erover. Verdeel de roomkaas erover. Bak de plaattaart in ca. 45 min. in het midden van de oven goudbruin en gaar.

### Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: Allerhande 2014, nummer 1  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel