

Spaanse tomatentaart

Ingrediënten

1 chorizo
2 uien
5 plakjes bladerdeeg
6 eieren
125 ml slagroom
4 tomaten
2 eetlepels olijfolie
½ theelepel zwarte peper
1 theelepel tijm
roomboter
Peper/zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet een taart of quichevorm in met wat boter. Snijd de chorizo in plakjes en snipper de ui. Bak de chorizo 6 min. in een koekenpan zonder olie of boter. Bak de ui 3 min. mee. Bekleed de taart of quichevorm met het deeg en snijd overtollig deeg langs de rand weg.

Klop de eieren met de slagroom en peper en zout. Roer het chorizomengsel door het eiermengsel samen met de tijm en doe het in de vorm. Halveer de tomaten. Leg de tomaten met het snijvlak naar boven in de vorm en druppel de olie erover. Maal er zwarte peper boven. Bak de taart in het midden van de oven in ongeveer 35 minuten gaar.

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: Allerhande
Oktober 2016 Biologische boerderijwinkel
Kleinlangevelsloo – Biologisch made easy!

Biologische
Boerderijwinkel

