



Hartige taart met tomaten, courgette, mozzarella en basilicum

## Beschrijving

Uit het boekje "Minitaartjes, zoet en hartig", waaruit ik ook het recept [Minitaartjes met frambozenmousse](#) komt, komt dit recept voor een mooie hartige taart. Hieronder staat het recept inclusief het maken van het deeg, maar ik heb het met diepvries [Hartige taartdeeg](#) gemaakt, dit maakt de bereidingstijd een stuk korter. Als je wel zelf het deeg maakt, werk dan snel, zodat het deeg koud blijft. Je kan het kneedwerk ook in de keukenmachine doen. Als steunvulling gebruik ik gedroogde bruine bonen, deze bewaar ik bij mijn bakspullen, zodat ik ze kan hergebruiken. Ik gebruikte mijn grote springvorm en heb hierdoor maar 1 laag groente in de taart gehad.

### Aantal personen

4

### Ingrediënten

#### deeg

- 200 gram bloem + extra om te bestuiven
- een snufje zout
- 90 gram ijskoude boter + extra om de vorm in te vetten
- 2 eieren
- 20 milliliter ijskoud water

#### quichemengsel

- 3 hele eieren
- 90 milliliter slagroom
- zout en peper

#### vulling

- 100 gram AH reepjes kalkoenpek
- 150 gram courgette
- 150 gram blokjes gepelde tomaat zonder zaad (vers of blik)
- 6 eetlepels olijfolie
- 1 teen knoflook
- 1 ui
- een klein bosje verse basilicum (of marjolein)

- 150 gram verse tomaten
- 100 gram mozzarella

#### **Keukenmateriaal**

- kom om deeg te kneden
- keukenmachine
- mes
- kommetje om ei te kloppen
- aluminiumfolie
- deegroller
- vork
- bakvorm met een doorsnede van 20 centimeter
- boterkwastje
- bakpapier
- steunvulling
- kom voor quichevulling
- garde of mixer
- snijplank
- koksmes
- 2 koekenpannen

#### **Bereidingstijd**

- Deeg: 20 minuten voor bereiden + 90 minuten rusttijd + 30 minuten baktijd
- Quichemengsel: 5 minuten
- Vulling + afbaktijd: 40 minuten voorbereiden + 35 minuten baktijd

#### **Bereiden**

##### **Deeg**

Meng de bloem met het zout. Snijd de boter in blokjes. Voeg deze aan de bloem toe. Meng met je vingertoppen snel de boter door de bloem, zodat de boter niet warm wordt. Ga door tot het mengsel op fijn kruim lijkt. Klop 1 ei los met het ijskoude water. Voeg dit toe aan het deegmengsel. Meng alles met je handen zo snel mogelijk tot een samenhangend deeg. Wikkel de bal deeg in aluminiumfolie en laat het deeg dan minstens een uur in de koelkast rusten. Plet de bal deeg door er lichtjes met het uiteinde van een deegroller op te tikken.

Bestuif een werkvlak met bloem. Rol het deeg met een deegroller uit tot een cirkel die iets groter is dan de uitgekozen taartvorm. Prik het deeg op meerdere plaatsen lichtjes in met een vork. Vet de vorm in met boter, gebruik hiervoor een kwastje. Drapeer het deeg in de met boter ingevette vorm. Druk het deeg tegen de wand van de vorm aan. Laat de beklede vorm minstens 30 minuten rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 160°C. Bekleed de deegvorm met bakpapier. Vul met steunvulling. Bak de taartbodem 30 minuten blind voor in de voorverwarmde oven.

Haal de taartbodem uit de oven, maar zet deze niet uit. Laat de vorm iets afkoelen. Verwijder de steunvulling. Klop het andere ei los. Neem een kwast en bestrijk het deeg met het losgeklopte ei. Zet de taartbodem ongeveer 3 minuten terug in de oven, voordat je de vulling erin doet.

##### **Quichemengsel**

Doe de eieren, slagroom, melk en wat zout en peper in een kom en klop met een garde tot alles goed gemengd is.

##### **Vulling**

Verwarm de oven voor op 160°C. Was de courgettes en snijd ze in dunne plakjes. Bak ze in 3 eetlepels olijfolie in een koekenpan op hoog vuur. Pel en snipper de ui en de knoflook. Verhit in een andere koekenpan 3 eetlepels olijfolie en fruit

hierin op middelhoog vuur de ui en de knoflook. Schep er wanneer ze gaar zijn de blokjes tomaat door en laat alles ongeveer 20 minuten zachtjes sudderen. Neem de pan van het vuur en schep er de basilicum door.

Snijd de verse tomaten en mozzarella in dunne plakjes.

Smeer de tomatensaus uit over de voorgebakken taartbodem. Schik er een laag gebakken plakjes courgette iets overlappend en in een cirkel op. Schik er dan een cirkel plakken tomaat en een laag mozzarella op. Ga zo door met weer een cirkel courgette, tomaat en mozzarella tot de ingrediënten op zijn. Strooi er wat verse basilicum over.

Giet het quichemengsel over tot net aan de rand van de vorm. Bak de taart ongeveer 35 minuten in de oven. Serveer warm, voordat de mozzarella stolt.

**Datum**

26/03/2025