

20-10-2016

---

Kookavond

## Taartje met zongedroogde tomaat en gietenkaas

Nodig:

- Potje gedroogde tomaat op olie
- 1 courgette fijn gesneden
- 1 teentje look fijn gehakt
- 4 rondjes uitgestoken bladerdeeg
- 150 gr. zachte gietenkaas

Zo maak je het:

- Verwarm de oven op 220°C.
- Hak de uitgelekte tomaten.
- Bak de courgettes in wat olie van de tomaten, voeg er de look aan toe en laat wat afkoelen.
- Leg de rondjes bladerdeeg op een bakplaat en prik met een vork een keer of drie.
- Leg de courgette erop maar blijf 1 cm. van de rand en leg er nu de tomaat op.
- Leg er nu de gietenkaas op en giet er nog een beetje van de olie op.
- Bak ze in de oven 10-15 min. tot ze goudbruin zijn